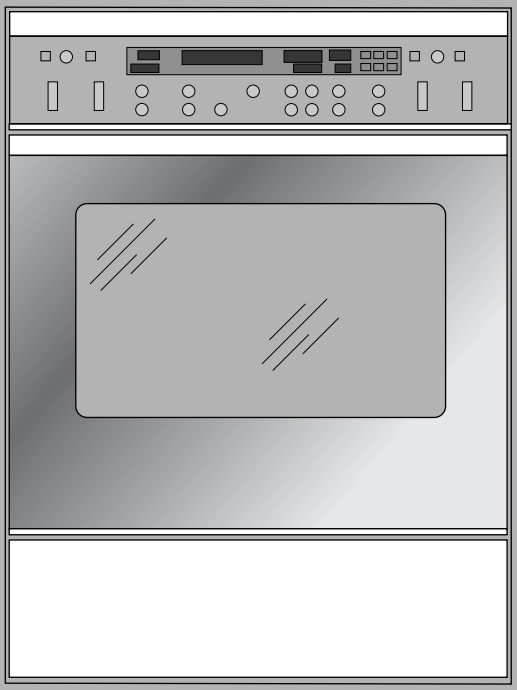
V-ZUG SA

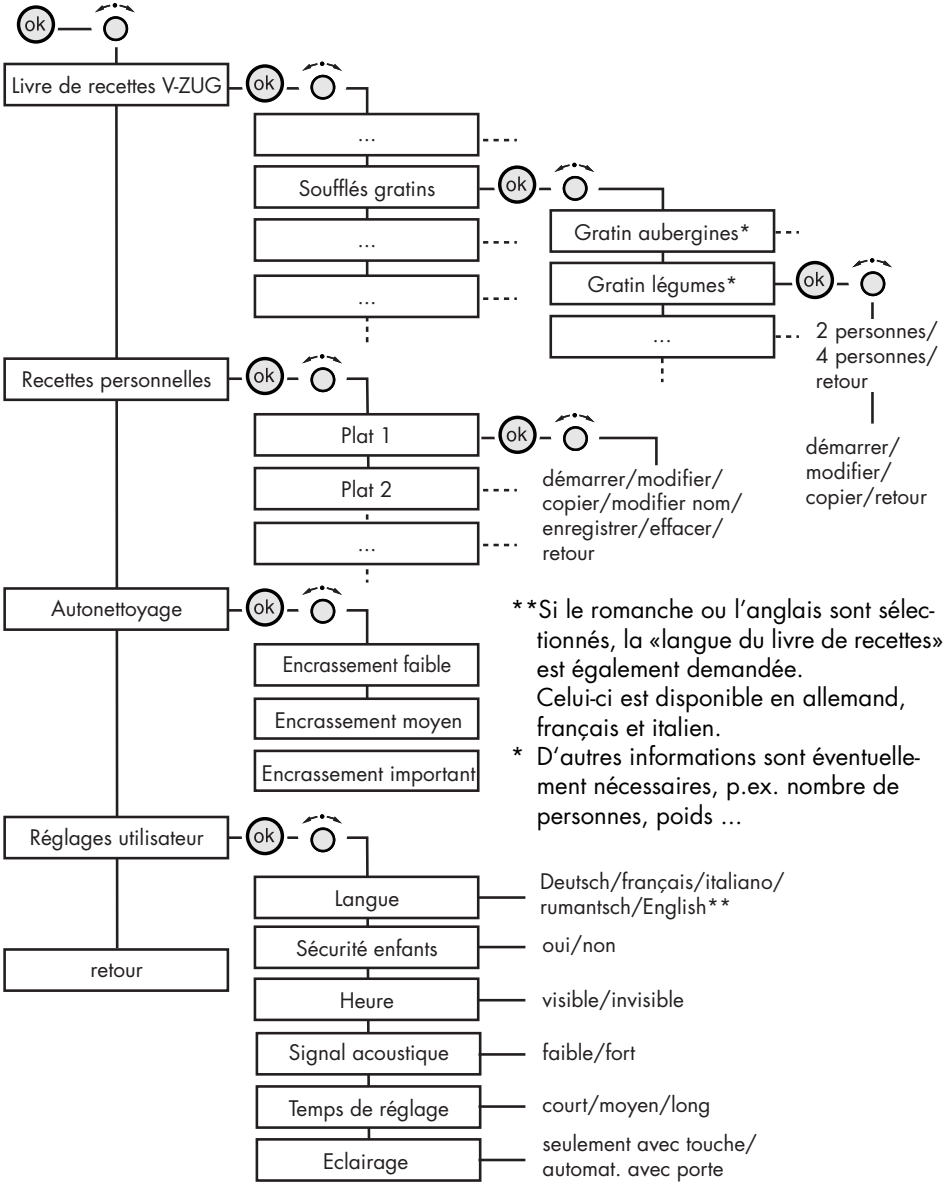
Four • Cuisinière

Microbraun SLP



Mode d'emploi

Aperçu sélection programmes/Réglages

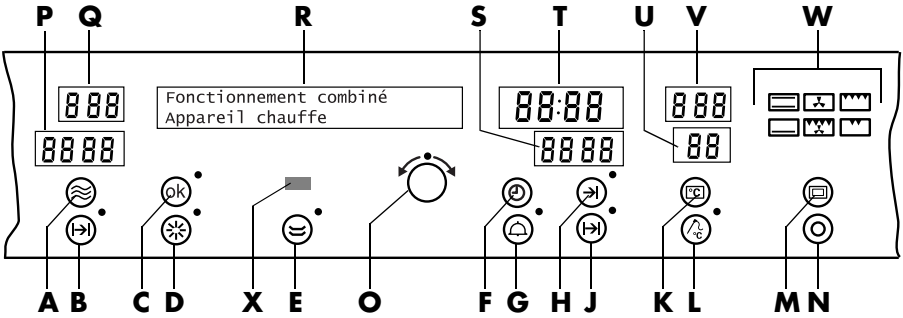


**Si le romanche ou l'anglais sont sélectionnés, la «langue du livre de recettes» est également demandée. Celui-ci est disponible en allemand, français et italien.

* D'autres informations sont éventuellement nécessaires, p.ex. nombre de personnes, poids ...

Veuillez déplier cette page pour avoir sous les yeux un aperçu des éléments de commande et des affichages.

Eléments de commande et d'affichage pour le four



Touches / Eléments de commande

A Puissance des micro-ondes
B Durée d'enclenchement micro-ondes avec lampe témoin
C ok avec lampe témoin
D Eclairage avec lampe témoin
E Tiroir chauffant* avec lampe témoin
F Heure
G Minuterie avec lampe témoin
H Heure de déclenchement avec lampe témoin
J Durée d'enclenchement four avec lampe témoin
K Température de l'espace de cuisson
L Température sonde avec lampe témoin
M Mode de chauffage
N Arrêté

O Bouton de réglage avec lampe témoin

Affichages

P Durée d'enclenchement micro-ondes
Q Puissance des micro-ondes
R Affichage de texte en clair
S Durée d'enclenchement four/minuterie
T Heure/heure de déclenchement
U Température sonde
V Température de l'espace de cuisson
W Modes de chauffage

X Interface de communication

* Equipement selon le modèle

Chère cliente, cher client V-ZUG

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement. **Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.**

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés

Ces symboles sont utilisés pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces ins-tructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre
  – Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée
• Indication pour une énumération

Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Vous trouverez des **conseils d'utilisation** pour la préparation des plats les plus divers **dans notre «Livre de recettes» séparé**.

Domaine de validité

Le présent mode d'emploi est valable pour les modèles suivants:

Type	No du modèle	Forme de construction
EM-SLP4...	720	Cuisinière à encastrement
EM-SLP4.../60...	820	Cuisinière à encastrement
BM-SLP...	750	Four à encastrement
BM-SLP-DV-W	750	Four à encastrement
BM-SLP.../60...	850	Four à encastrement

Les variantes d'exécution sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2002

Table des matières

Consignes de sécurité **8**

Avant la première mise en service 8
Utilisation conforme à l'usage prévu 8
Si vous avez des enfants 9
Utilisation 9
Pour les micro-ondes 11
Cuisinière 13

Votre appareil **14**

Structure 14
Eléments de commande et d'affichage pour le four 14
Première mise en service 16
Généralités sur l'utilisation 17

Four **18**

Enclencher et déclencher l'appareil 19
Chauffage rapide 20
Enclencher l'éclairage 22
Utilisation avec sécurité enfants activée 22
Sonde de température 23
Conseils pour une utilisation optimale 26
Les modes de chauffage et leur utilisation 28

Micro-ondes **33**

Conseils d'utilisation pour le micro-ondes 33
Mode micro-ondes 34
Mode combiné four/micro-ondes 37

Horloge **38**

Régler et modifier l'heure 38
Minuterie 39
Travailler avec la programmation de temps 40
Déclenchement automatique 40
Enclenchement et déclenchement automatique 42
Mode combiné four et micro-ondes avec utilisation de la programmation de temps 45

Réglages de l'utilisateur **46**

Sélectionner la langue 47
Enclencher/déclencher la sécurité enfants 47
Activer/désactiver l'affichage de l'heure 48
Modifier le volume du signal acoustique 48
Modifier le temps de réglage 49
Enclencher/déclencher l'éclairage automatique . 50

Travailler avec les programmes **51**

Commande des programmes 52
Sélectionner une recette pré-enregistrée et lancer le programme correspondant 53
Entrer et mémoriser un programme 57
Copier et adapter un programme 60
Supprimer un programme 61
Sélectionner le programme de rôtissage doux et lancer le programme 62

Accessoires **66**

Tiroir chauffant 66
Broche tournante et panier de rôtissage 67
Mettre en place/démonter la broche tournante 67
Mettre en place/démonter le panier de rôtissage 69

Entretien et maintenance **70**
Nettoyage extérieur 70
Nettoyage de l'espace de cuisson 71
Autonettoyage pyrolytique 72

Comment éliminer soi-même les petits dérangemenets **75**
Que faire lorsque 75

Conseils pour la cuisson **79**

Cuisinière **80**
Consignes de sécurité pour la cuisinière 80
Utilisation des zones de cuisson 80
Sécurité enfants pour des zones de cuisson 82
Après une coupure de courant 83
Batterie de cuisine adaptée 83
Nettoyage et entretien 84

Accessoires et pièces de rechange **85**

Elimination **86**

Index **87**

Service après-vente **89**

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux concepts techniques les plus récents ainsi qu'aux règles de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant une condition préalable indispensable pour éviter les détériorations et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Avant la première mise en service

- L'appareil ne doit être installé et branché sur le secteur que selon les instructions de montage et d'installation séparées. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur/électricien concessionnaire agréé.
- Eliminez le matériel d'emballage conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant d'utiliser pour la première fois un appareil qui vient d'être installé, veuillez consulter les remarques énoncées sous «Première mise en service» à la page 16.
- Procédez aux réglages utilisateur, voir chapitre «Réglages de l'utilisateur» à partir de la page 46.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments pour les besoins d'un foyer. S'il est utilisé à d'autres fins ou de façon inadéquate, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts éventuels.
- L'appareil et les champs de cuisson ne doivent pas être utilisés pour chauffer une pièce.
- Seule la sonde de température (avec les nopes sur le câble) livrée avec cet appareil doit être utilisée.
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter à tout moment. Remettez ce mode d'emploi ainsi que les consignes d'installation avec l'appareil si vous vendez ou donnez celui-ci à des tiers. Son nouveau propriétaire pourra alors s'informer de l'utilisation correcte de l'appareil et des consignes qui s'y rapportent.

Si vous avez des enfants

- Les emballages (p.ex. films en plastique, polystyrène expansé) peuvent présenter un danger pour les enfants! Placez-les hors de leur portée.
- L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes ayant pris connaissance de ce mode d'emploi.
- Les enfants n'ont pas toujours conscience des risques que peut comporter l'utilisation de l'appareil. Veillez à ce que les enfants ne restent pas sans surveillance et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

Utilisation

- Des réparations non effectuées correctement peuvent entraîner de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou l'équipement ainsi que des dérangements. Aucune modification, manipulation ou tentative de réparation ne doit être effectuée sur ou dans l'appareil, notamment avec l'aide d'outils (tournevis etc.). Les réparations, en particulier celles concernant la partie électrique, ne doivent être effectuées par du personnel qualifié. En cas de panne sur votre appareil ou si vous devez faire appel à un technicien, veuillez consulter le chapitre «Service après-vente» à partir de la page 89. En cas de besoin, faites appel à notre service après vente.
- Si vous constatez des défauts visibles, ne mettez pas l'appareil en service et adressez-vous à notre service après vente.
- Dès que vous découvrez une anomalie de fonctionnement, débranchez l'appareil.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les champs de cuisson chauds et ne soient pas coincés dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers ou d'animaux à l'intérieur de celui-ci.
- Ne placez jamais de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four etc. dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant. Ne placez pas de tels matériaux sur les champs de cuisson.

- Laissez la porte de l'appareil fermée pendant que vous grillez des aliments. La chaleur pourrait endommager le bouton de réglage, les touches ou les placards situés au-dessus.
- Observez également les consignes de sécurité spéciales indiquées dans le chapitre «Cuisinière» à partir de la page 80.

Attention, risques de brûlures!

- L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer p.ex. des travaux de nettoyage.
- La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Cela vaut en particulier lors du nettoyage pyrolytique de l'appareil. Risque de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
- Avant de commencer le nettoyage pyrolytique, veillez à ce qu'aucun accessoire, récipient de cuisson ou autre objet ne se trouve dans l'appareil. Essuyez les gros résidus de graisse et d'huile à l'aide d'un essuie-tout.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau (risque d'explosion!). Etouffez les flammes à l'aide de chiffons humides, maintenez portes et fenêtres fermées.
- Les grilles, plaques et récipients de cuisson peuvent être très chauds. Utilisez des gants de protection ou des maniques.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Danger d'incendie en cas de dessiccation excessive.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie présumé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et déclenchez l'appareil ou débranchez-le du secteur.

Attention, risques de blessures!

- Lors de l'entretien et de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que personne ne se coince les doigts dans les charnières de la porte. En déplaçant la porte, il pourrait y avoir un risque de contusions et de blessures. La prudence s'impose tout particulièrement en présence d'enfants.

- Ne laissez la porte de l'appareil entrouverte qu'en position de crantage, la porte ouverte représente un danger de trébuchement ou de contusions! Ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil. N'utilisez pas non plus celle-ci comme support pour y déposer des objets.

Voici comment vous éviterez les dommages sur l'appareil:

- Lors du nettoyage, assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons légèrement humides. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil peut y causer des dommages.
- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas les plaques à gâteaux, les récipients en verre, la grille et autres objets directement sur le corps de chauffe inférieur.
- Après usage, laissez l'appareil se refroidir pour éviter la corrosion. Laissez pour cela la porte de l'appareil entrouverte en position de crantage.
- Lorsque vous coupez des pâtisseries avec certains couteaux ou molettes extrêmement dures (céramique, carbure) sur la plaque à gâteaux originale, la surface émaillée de celle-ci peut être endommagée.

Pour les micro-ondes

- Dans l'appareil en parfait état de fonctionnement, l'énergie des micro-ondes n'est pas dangereuse. Le fonctionnement est automatiquement interrompu lors de l'ouverture de la porte d'appareil. En cas de dérangements ou d'endommagements sur l'appareil, en particulier au niveau de la porte d'appareil et de ses joints, ne pas utiliser l'appareil en mode micro-ondes. L'appareil doit être remis en état de marche par du personnel spécialisé.
- Si les supports en céramique qui supportent le corps de chauffe inférieur à l'espace de cuisson sont endommagés, la fonction micro-ondes ne doit plus être utilisée.
- Gardez toujours l'appareil propre, surtout au niveau des joints de la porte et des surfaces qui les entourent. Nettoyez ces parties avec un détergent doux et de l'eau chaude.

- Evitez d'endommager la porte d'appareil, son cadre, ses charnières et ses joints ainsi que les lamelles d'étanchéité (p.ex. ne coincez rien entre la porte et le cadre).
- N'enclenchez les micro-ondes que lorsque des aliments se trouvent à l'espace de cuisson.
- N'utilisez que des récipients appropriés à la cuisson aux micro-ondes, voir «Conseils d'utilisation pour le micro-ondes» à la page 33.
- A part la grille, la broche tournante ou le panier de rôtissage, la sonde de température et les emballages en aluminium des plats tout préparés pour micro-ondes, ne pas utiliser de grosses pièces métalliques telles que des casseroles en fonte, des moules en tôle ou en fonte, des feuilles d'aluminium recouvrant l'intérieur de l'espace de cuisson ou des plaques à gâteaux, ou encore de la vaisselle avec un bord doré ou une décoration métallique.

Attention, risque de brûlures!

- Lors du chauffage de liquides, ajoutez toujours une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter une ébullition retardée. En cas d'ébullition retardée, la température d'ébullition est atteinte sans que se forment les bulles de vapeur caractéristiques. La moindre secousse du récipient peut alors provoquer un bouillonnement violent ou un giclement du liquide.
- La nourriture pour bébés en petits pots ou dans des biberons doit toujours être réchauffée sans couvercle, fermeture ni tétine. Après avoir réchauffé la nourriture, bien remuer ou secouer afin que la chaleur se répartisse de façon uniforme. Vérifiez absolument la température avant de donner la nourriture à l'enfant, il pourrait se brûler!
- Piquez avec une fourchette les aliments à «peau» ou à «carapace» tels que les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés et similaires afin que la vapeur puisse s'échapper et que les aliments n'explosent pas.
- Ne cuisez pas d'oeufs dans leur coquille et ne réchauffez pas d'oeufs durs car ils peuvent exploser. Cassez les oeufs et remuez-les. Piquez le jaune pour les oeufs sur le plat ou les oeufs placés dans un récipient.
- Ne chauffez pas d'aliments ou de boissons dans des récipients hermétiquement clos (conserves, bouteilles, emballages jetables hermétiques en papier ou en métal), risque d'explosion! Ouvrez toujours les récipients.
- Assurez-vous que les aliments présentant un risque bactériologique soient chauffés à une température d'au moins 70 °C.

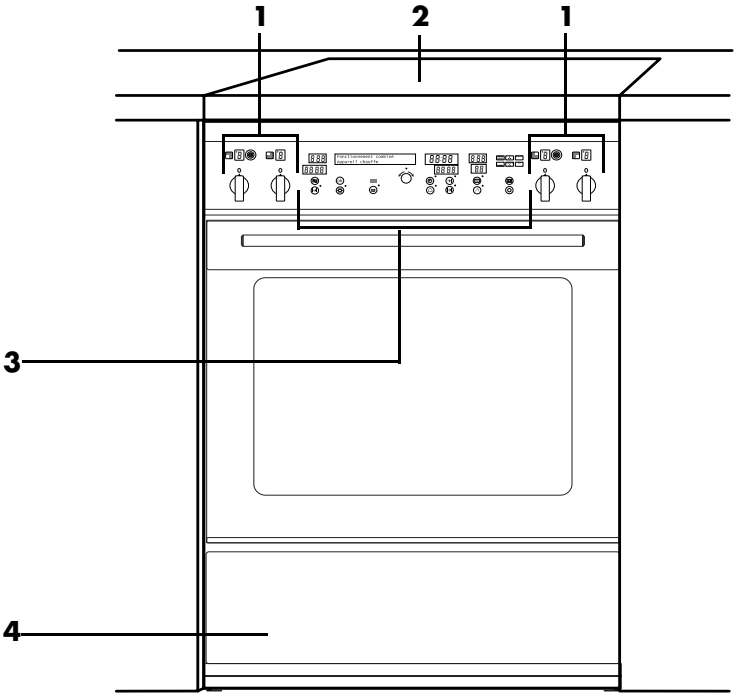
- Veuillez vous rappeler qu'avec la chaleur des plats chauffés, une puissance élevée et une durée de cuisson prolongée, la vaisselle se réchauffe également. Utilisez par conséquent des gants de protection ou des maniques.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance,
  - lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables. Ceux-ci pourraient fondre ou s'enflammer.
  - si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Ne chauffez pas au micro-ondes de l'huile alimentaire (fondue, friture) ou des boissons à teneur élevée en alcool, risque d'incendie ou d'explosion!
- N'utilisez pas l'appareil pour sécher des animaux, des tissus ou du papier.
- Utilisez toujours les puissances de micro-ondes et les durées de cuisson proposées dans votre «Livre de recettes» séparé. Ne surcuisez pas vos aliments en utilisant une puissance trop élevée ou une durée de cuisson trop longue. Certaines parties des aliments se dessèchent alors et peuvent s'enflammer.

Cuisinière

- Ne laissez pas les plaques enclenchées à une puissance élevée sans récipients de cuisson, car les plaques pourraient griller**.**
- En cas de surchauffe, déclenchez et laissez refroidir complètement la plaque! Ne déposez aucun récipient de cuisson sur la plaque et n'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide**.**
- Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif de sécurité enfants peut être installé sur la cuisinière. Le BFA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet.

Votre appareil

Structure

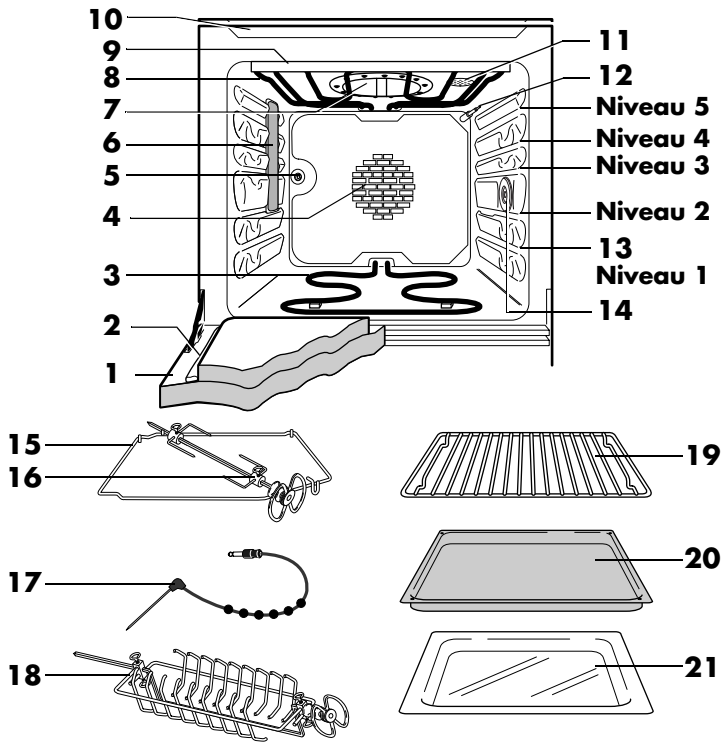


1 Commutateurs pour les zones de cuisson*
2 Zones de cuisson*
3 Eléments de commande et d'affichage pour le four
4 Tiroir à ustensiles/tiroir chauffant*

* équipement selon le modèle

Eléments de commande et d'affichage pour le four

Pour avoir sous les yeux un aperçu des éléments de commande et d'affichage, veuillez déplier la page située tout au début de ce mode d'emploi.



1 Porte de l'appareil
2 Joint de la porte
3 Corps de chauffe inférieur, rabattable
4 Ventilateur à air chaud
5 Entraînement de la broche tournante et du panier de rôtissage
6 Eclairage
7 Entrée des micro-ondes
8 Gril/corps de chauffe supérieur
9 Protection contre le contact avec le gril/corps de chauffe supérieur
10 Fente d'aération
11 Aération de l'espace de cuisson
12 Sonde de température de l'espace de cuisson
13 Niveaux (rainures d'introduction)
14 Prise pour la sonde de température
15 Cadre de support pour la broche tournante ou le panier de rôtissage*
16 Broche tournante
17 Sonde de température
18 Panier de rôtissage*
19 Grille
20 Plaque à gâteaux originale (2 unités)
21 Récipient en verre accessoire

* équipement selon le modèle

Suivant le modèle et l'équipement, l'exécution de votre appareil peut différer par certains détails de la version standard décrite ici.

Première mise en service

Avant d'utiliser un appareil nouvellement installé, vous devriez effectuer les opérations suivantes:

- Retirez de l'espace de cuisson tous les matériaux d'emballage et de transport.
- Réglage de l'heure:
  Pressez la touche et réglez les heures au moyen du bouton de réglage .

  Pressez à nouveau la touche et réglez les minutes au moyen du bouton de réglage .
  – Après écoulement du temps de réglage, l'afficheur cesse de clignoter et l'horloge se met à fonctionner.

  Le réglage de l'heure est décrit en détail au chapitre «Horloge» à partir de la page 38.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités (voir chapitre «Réglages de l'utilisateur» à partir de la page 46).
- Si votre appareil est équipé de plaques en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans récipients de cuisson) à puissance maximale. Eteignez les plaques et laissez-les refroidir. Comme on assiste alors à un certain dégagement d'odeur et de fumée, nous recommandons de bien aérer la pièce pendant ce temps.
- La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson vitrocéramique sont décrites dans un mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

Généralités sur l'utilisation

Vous pouvez effectuer des réglages au moyen du bouton de réglage après avoir pressé la touche de la fonction correspondante.
Vous avez alors la possibilité d'effectuer des réglages pendant une durée définie comme «Temps de réglage» (voir «Modifier le temps de réglage», page 49). La fonction sélectionnée démarre une fois le dernier réglage effectué et après écoulement du temps de réglage.
Si, lorsque vous avez effectué le dernier réglage, vous ne voulez pas attendre que le temps se soit écoulé, vous pouvez également démarrer immédiatement en pressant la touche ok.

Four

Pensez-y: la cuisson s'accompagne d'un important dégagement de chaleur, risque de brûlures!
Lisez tout d'abord les consignes de sécurité à partir de la page 8.

Vous avez un appareil moderne dont le «comportement de cuisson» se distingue des appareils plus anciens. Souvent, les températures de cuisson conseillées figurant dans les livres de cuisine anciens sont trop élevées et les niveaux indiqués ne sont pas optimaux pour votre appareil. Dans le «Livre de recettes» séparé, vous trouverez des informations pour une utilisation optimale de votre appareil. En cas de doute, basez-vous sur ces indications. Tenez toutefois compte du fait que les valeurs figurant dans ces tableaux se rapportent à des modes de préparation typiques et ne peuvent donc être fournies qu'à titre indicatif.

L'utilisation de la sonde de température est décrite à partir de la page 23, la broche tournante et le panier de rôtissage à partir de la page 67.

Les différents modes de chauffage peuvent également être utilisés avec les micro-ondes, voir page 33 et suivantes.

A des fins d'économie d'énergie, l'appareil n'est ventilé que dans la mesure où cela est nécessaire pour le processus de cuisson/rôtissage et pour le refroidissement. En fonction des besoins, le ventilateur de refroidissement reste plus ou moins longtemps en fonctionnement même après l'arrêt de l'appareil (ventilation ultérieure automatique).

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez le mettre en service conformément au chapitre «Première mise en service», page 16.

Enclencher et déclencher l'appareil

Exemple de réglage

La commande de l'appareil est expliquée sur la base d'un exemple: vous voulez cuire un cake dans un moule à cake de 25 cm. Le tableau de réglage (voir «Livre de recettes» séparé) vous indique:

	Niveau	Préchauffage		Four °C	Durée Min.	Micro-ondes Watt	Durée min.
Cake, 25 cm	1	oui		165–175	50–55		
	1	oui		155–165	50–55		

La température de l'espace de cuisson recommandée est indiquée sous forme de plage afin de tenir compte des différences de recettes. Lors de votre premier essai, nous vous conseillons également de régler votre appareil sur la température moyenne indiquée, soit dans ce cas 170 °C. Pour ce gâteau, il est conseillé de préchauffer l'appareil.

Enclencher l'appareil

▶ Sélectionnez le mode de chauffage désiré, ici «Chaleur voûte et sol» en pressant une ou plusieurs fois la touche .
  – Le symbole du mode de chauffage sélectionné s'allume.
  – La lampe témoin du bouton de réglage clignote pendant le temps de réglage.
  – Affichage de la température: la température de l'espace de cuisson proposée 200 (pour chaleur voûte et sol 200 °C) clignote pendant le temps de réglage.

Si la température de l'espace de cuisson n'est pas modifiée pendant le temps de réglage, l'appareil s'enclenche avec la température proposée.

Vous pouvez choisir entre 6 modes de chauffage différents décrits dans le chapitre «Les modes de chauffage et leur utilisation» à partir de la page 28. Le mode de chauffage peut être modifié à tout moment.

▶ Sélectionnez la température de l'espace de cuisson à l'aide du bouton de réglage tant que l'affichage de la température et la lampe témoin du bouton de réglage clignotent. Pour l'exemple décrit Cake (25 cm), réglez sur 170 °C. Si la lampe témoin a déjà cessé de clignoter, pressez la touche °C.
Pour chaque mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson peut être réglée par paliers de 5 °C entre 30 °C et 300 °C (avec air chaud 280 °C).
– Une fois le temps de réglage écoulé, la température actuelle de l'espace de cuisson est affichée (ou «– – –», si 30 °C n'ont pas encore été atteints).

A l'aide de l'affichage de température, on peut ainsi observer la manière dont la température augmente à l'espace de cuisson et voir si l'appareil est suffisamment préchauffé. En outre, un bref signal acoustique retentit.

▶ Lorsque l'espace de cuisson a atteint une température de 170 °C, placez le cake sur la grille introduite au niveau 1.

Chauffage rapide

Avec les modes de chauffage chaleur voûte et sol et air chaud, le temps de préchauffage de l'appareil peut être raccourci par la fonction chauffage rapide. Ce chauffage rapide ne peut être utilisé en mode combiné four/micro-ondes.

▶ Pressez la touche °C pendant 2 secondes.
– Un bref signal acoustique retentit.
– Sur l'affichage de la température de l'espace de cuisson, un point s'allume derrière le dernier chiffre.
– Le chauffage rapide est enclenché.

Lorsque la température de consigne est atteinte, le chauffage rapide est déclenché automatiquement et un bref signal acoustique retentit.

Arrêt prématuré du chauffage rapide

Pressez à nouveau la touche °C pendant 2 secondes.

Vérifier/modifier la température de l'espace de cuisson

Il est possible de contrôler ou de modifier à tout moment la température de l'espace de cuisson sélectionnée.

- ▶ Pressez la touche °C.
  - – La température de l'espace de cuisson réglée clignote pendant le temps de réglage, la lampe témoin du bouton de réglage clignote.
- ▶ Pendant ce temps, la température peut être modifiée à l'aide du bouton de réglage.

Fin de la durée de cuisson

Pour vous rappeler la fin de la cuisson, vous pouvez régler la minuterie sur 50 minutes après avoir enfourné le cake, voir page 39. Un fois cette durée écoulée, un signal acoustique retentira.
Vous pouvez également commander l'arrêt automatique de l'appareil, voir page 40.

- ▶ Au bout de 50 minutes, vérifiez si le cake est déjà cuit. Lorsque vous percez le gâteau avec une baguette de bois p.ex., la pâte ne doit pas rester collée. Sinon, laissez le cake cuire encore un peu.
- ▶ Lorsqu'il est cuit, retirez le cake de l'appareil.

Déclencher l'appareil

- ▶ Pressez la touche ⏻.
  - – Le symbole du mode de chauffage s'éteint.
  - – Tant que la chaleur de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C, celle-ci est affichée et l'affichage de texte en clair indique «Chaleur résiduelle».
  - – L'appareil est complètement éteint lorsque seule l'horloge est allumée.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil. Laissez la porte de l'appareil ouverte en position de crantage.

Enclencher l'éclairage

L'éclairage peut être enclenché à tout moment, sauf pendant l'autonettoyage pyrolytique.

► Pour enclencher ou déclencher l'éclairage, pressez la touche .
  – Lorsque l'éclairage est enclenché, la lampe témoin est allumée.

Si vous oubliez d'éteindre l'éclairage, celui-ci s'éteindra automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

Si, dans les réglages utilisateur, la fonction «éclairage automatique avec la porte» a été activée, l'éclairage s'allumera à chaque fois que la porte de l'appareil sera ouverte, voir «Enclencher/déclencher l'éclairage automatique», page 50.

Utilisation avec sécurité enfants activée

La sécurité enfants a pour but d'empêcher la mise en marche involontaire de l'appareil.
Activer et désactiver la sécurité enfants, voir page 47.

Si une touche de fonctionnement est actionnée lorsque la sécurité enfants est activée,
– un double signal acoustique retentit,
– sur l'affichage de texte en clair apparaît «Sécurité enfants» et
– l'action sur la touche reste sans effet.

► Maintenez la touche enfoncée.
► Pressez la touche de fonction souhaitée (mode de chauffage , puissance du micro-ondes , durée d'enclenchement micro-ondes , tiroir chauffant , touche ok).
  – La sécurité enfants est contournée, vous pouvez effectuer les autres manipulations comme décrit dans les différents chapitres.

Après utilisation, la sécurité enfants est désactivée pendant 10 minutes. Une fois ce temps écoulé, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Sonde de température

Utilisez uniquement la sonde de température (avec les nopes sur le câble) livrée avec l'appareil!

La sonde de température est une sorte de thermomètre avec lequel vous pouvez mesurer et surveiller la température à l'intérieur des mets. Dès que la température de base réglée est atteinte, le chauffage de l'appareil s'arrête automatiquement (et/ou les micro-ondes).
La sonde de température est particulièrement utile pour la cuisson de morceaux de rôti. Si vous entrez la température sonde correspondant au type de rôti et placez correctement la sonde, vous pouvez être certain que votre rôti sera réussi.
Vous pouvez trouver les températures de la sonde appropriées dans le «Livre de recettes» séparé.

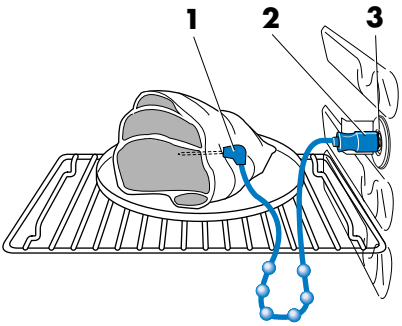
Si toutefois vous ne sortez pas immédiatement les mets de l'appareil après l'arrêt, la température sonde continue d'augmenter encore un peu en raison de la chaleur résiduelle. Il faudra en tenir compte, surtout dans le cas de la cuisson de viande.

La sonde de température peut également être utilisée pour les grillades avec la broche tournante ou le panier de rôtissage.

Si vous tournez le rôti en cours de cuisson, évitez si possible de retirer la sonde de la viande afin de ne pas avoir de mesure erronée. Après avoir tourné le rôti, contrôlez la position de la sonde de température.

La sonde de température peut également être utilisée avec les fonctions de la programmation de temps (voir chapitre «Travailler avec la programmation de temps» à partir de la page 40).

Positionner la sonde de température



- ▶ Placez la viande dans un récipient à rôti ou sur la grille.
- ▶ Enfoncez la sonde **1** le plus horizontalement possible dans la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. La pointe devrait se trouver à peu près au milieu du morceau de viande.

La température de la viande ne pourra être mesurée de façon fiable que s'il s'agit de morceaux fermes et compacts; si nécessaire, ficelez le morceau de viande.
La sonde **1** ne doit pas être en contact avec des os et ne doit pas être plantée dans des tissus graisseux.
La sonde **1** doit être entièrement enfoncée dans l'aliment à cuire. Une mesure optimale ne peut être obtenue que de cette façon.
Avec de la volaille, vous pouvez enfoncer la sonde de température dans la partie intérieure de la cuisse.

- ▶ Sur la paroi droite de l'espace de cuisson, vous pouvez trouver la prise femelle **3**. Soulevez le cache et branchez la fiche mâle **2** dans la prise femelle. La fiche et la prise ne sont pas sous tension. Gardez toujours la prise propre.
  - – Peu après avoir placé la fiche dans la prise, «– –» apparaît sur l'affichage.

Régler la température sonde

- ▶ Pressez la touche .
  - – La température sonde proposée de 70 °C clignote sur l'affichage.
- ▶ Au moyen du bouton de réglage , réglez la température sonde souhaitée.
  - – La température sonde à régler dépend de l'aliment et du degré de cuisson souhaité. Plage de réglage entre 30 °C et 99 °C par paliers de 1 °C.
  - – Pendant la cuisson, la température sonde effective est affichée. Au-dessous de 30 °C, on a «– –».
- ▶ Enclenchez l'appareil comme d'habitude.

Vérifier/modifier la température sonde

La température sonde réglée peut être contrôlée et modifiée à tout moment.

▶ Pressez la touche .
  – La température sonde réglée clignote sur l'affichage pendant le temps de réglage.
  – Les lampes témoins de la touche et du bouton de réglage clignotent.

▶ Pendant ce temps, la température peut être modifiée à l'aide du bouton de réglage .

Fin de cuisson

Lorsque la température sonde réglée est atteinte, la cuisson et/ou les micro-ondes s'arrêtent automatiquement.
– Un signal acoustique retentit pendant une minute.
– La lampe témoin de la touche clignote.
– «Température sonde atteinte» apparaît sur l'affichage de texte en clair.

▶ Pour arrêter le signal acoustique, pressez la touche .
  – Les réglages courants restent encore actifs pendant 3 minutes.

▶ Si vous voulez poursuivre la cuisson, vous pouvez régler une température sonde plus élevée dans les 3 minutes à l'aide du bouton de réglage et redémarrer l'appareil à l'aide de la touche ok.

▶ Si vous pressez la touche , tous les réglages sont immédiatement effacés.

Conseils pour une utilisation optimale

Cuisson économique

- Evitez d'ouvrir inutilement la porte de l'appareil pendant la cuisson.
- Eteignez l'éclairage pendant la cuisson.

Préchauffage

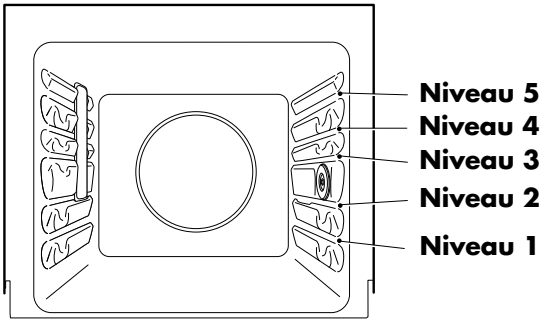
- Ne préchauffez que lorsque cela est indiqué dans la recette. Souvent, notamment avec les modes de chauffage air chaud et gril – air circulé, il est possible de renoncer au préchauffage.
- Lorsque vous grillez un aliment, un réchauffement d'environ 5 minutes est nécessaire afin que les corps de chauffe soient incandescents.

Utilisation des accessoires

- **Si vous découpez des pâtisseries avec des couteaux très tranchants ou des molettes (céramique, carbure) sur la plaque à gâteaux originale, cela peut endommager sa surface émaillée.**
- **En fonctionnement micro-ondes et en mode combiné four/micro-ondes, ne pas placer de plaque à gâteaux originale dans l'espace de cuisson!**
- **Le refroidissement du récipient de verre doit se faire lentement, sous peine de le voir se fendiller sous l'effet de la tension: ne placez pas le récipient en verre accessoire chaud sur un support froid et ne le passez pas sous l'eau.**
- **Nettoyez le récipient en verre accessoire avec du liquide vaisselle, une éponge abrasive ou un grattoir.**

- La grille sert de support pour les plats à rôtir et les moules à gâteaux ainsi que pour la viande, les pizzas etc.
- La plaque à gâteaux originale sert de moule p.ex. pour les tartes et les petits fours et de support pour les moules, p.ex. lors de la cuisson avec l'air chaud sur 2 niveaux, ou de lèchefrite en combinaison avec la grille.

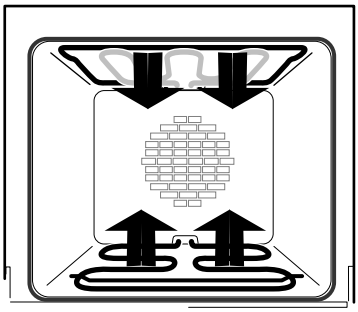
- En mode micro-ondes et combiné four/micro-ondes, le récipient en verre accessoire sert de support direct pour les plats ou de support pour les plats se trouvant dans des récipients, pour le réchauffage et la cuisson, ainsi que de moule pour la pâtisserie.
  En fonctionnement gril tournant, introduire le récipient en verre accessoire sur le niveau le plus bas pour qu'il serve de lèchefrite pour le jus qui s'écoule, en cas de grillage à plat, sur le niveau 3.
- Il est important de bien placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson. Vous trouverez dans les tableaux de cuisson du «Livre de recettes» séparé le bon niveau pour les plaques ou la grille.



Pour le fonctionnement à air chaud, veuillez vous reporter aux «Conseils pour le mode Air chaud», page 31.

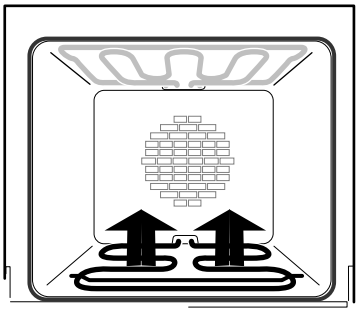
Les modes de chauffage et leur utilisation

Vous pouvez régler les modes de chauffage suivants sur votre appareil:



Chaleur voûte et sol
Température de l'espace de cuisson proposée = 200 °C
Chaleur voûte et sol est le mode de chauffage conventionnel pour les fours électriques. Le chauffage est effectué en haut et en bas de l'espace de cuisson par les corps de chauffe. Il n'est donc possible de cuire et de rôtir que sur un seul niveau. Selon le niveau utilisé, les corps de chauffe supérieur ou inférieur sont plus ou moins efficaces.

Convient particulièrement pour les rôtis juteux et la cuisson de gâteaux à garniture tendre.



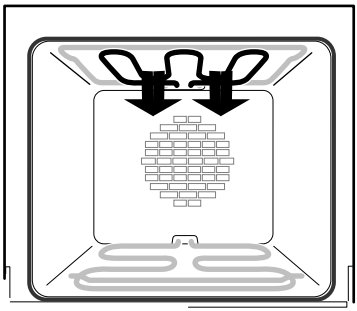
Chaleur de sol seulement
Température de l'espace de cuisson proposée = 200 °C
Chaleur de sol seulement peut être utilisé p.ex. pour la stérilisation ou si vous souhaitez cuire plus fortement votre fond de tarte.

Gril petite surface/ gril grande surface

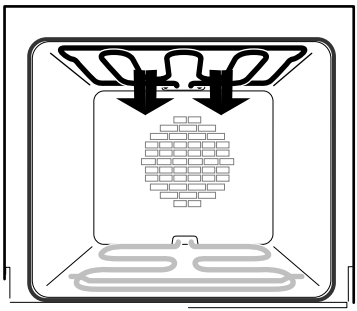
Température de l'espace de cuisson proposée = 250 °C

Avec le gril, la transmission de la chaleur se fait par rayonnement infrarouge à partir du corps de chauffe incandescent du gril.

Avec le gril petite surface, seul le corps de chauffe gril intérieur est activé, avec le gril grande surface, le corps de chauffe supérieur est également activé.



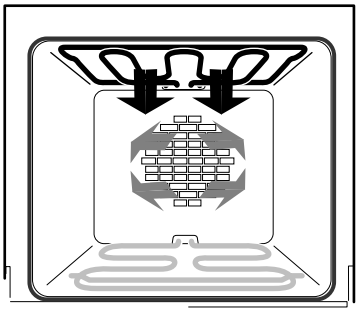
Le gril petite surface convient particulièrement pour griller de petites quantités d'aliments plats et pour gratiner dans de petits moules en économisant de l'énergie.



Le gril grande surface convient pour griller des quantités importantes d'aliments plats, pour griller à l'aide de la broche tournante ou dans le panier de rôtissage et pour gratiner dans de grands moules.

Utilisez la grille pour griller des aliments plats et comme support pour les moules.

Quand vous utilisez le gril, laissez la porte de l'appareil fermée.



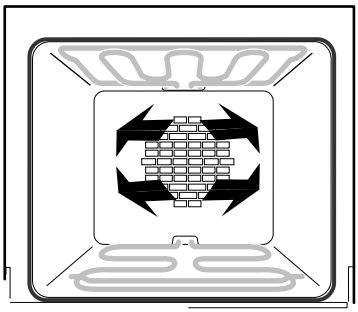
Gril – air circulé

Température de l'espace de cuisson proposée = 200 °C

Avec ce mode de chauffage, le gril grande surface et le ventilateur à air chaud fonctionnent simultanément.

Pour éviter un encrassement trop important de l'appareil, l'aliment à griller devrait être placé dans un récipient réfractaire plat. Pour griller vos aliments sur la grille, nous vous recommandons de sélectionner des températures entre 150 et 190 °C et de placer sur le niveau inférieur une plaque à gâteaux recouverte d'aluminium servant de réceptacle.

Le mode gril – air circulé convient particulièrement bien pour rôtir des poulets et des viandes grasses mais aussi pour gratiner.



Air chaud

Température de l'espace de cuisson proposée = 180 °C

Avec ce mode de chauffage, l'air de l'espace de cuisson est chauffé par un corps de chauffe derrière la paroi de l'espace de cuisson et ventilé simultanément par le ventilateur à air chaud. La pâtisserie reçoit donc la même chaleur de tous les côtés, si bien que l'on peut cuire simultanément sur trois niveaux à la fois et économiser ainsi de l'énergie. Par exemple, petits fours, tartes, gâteaux ou rôti en bas et gratin en haut.

Conseils pour le mode Air chaud

Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, le fonctionnement à air chaud est interrompu lorsque la température de l'air est supérieure à 100 °C. Lorsque la porte de l'appareil est refermée, le fonctionnement à air chaud reprend.

Températures de cuisson avec l'air chaud

Pour cuire vos pâtisseries et vos rôtis à l'air chaud, la température de l'espace de cuisson doit être inférieure de 20 °C à celle mentionnée dans les recettes pour le mode de chauffage chaleur voûte et sol. Les recettes indiquent souvent uniquement les températures pour chaleur voûte et sol. Comparez les instructions de votre recette avec celles des tableaux de réglage du «Livre de recettes» séparé. En cas de doute, choisissez une température inférieure et une durée de fonctionnement un peu plus longue. Cela s'applique notamment lors de cuisson sur deux ou trois niveaux.

Si votre rôti ou votre gâteau est bien doré à l'extérieur mais encore cru ou pâteux à l'intérieur, cela est généralement la conséquence d'une température trop élevée dans l'espace de cuisson.

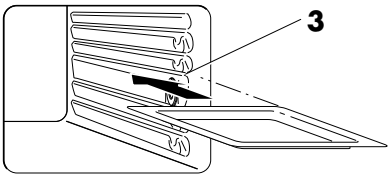
Cuire avec l'air chaud

Pour la cuisson, placez vos moules (plaques rondes, moules démontables, moules à cake, etc.) sur la grille. Enfoncez bien la plaque à gâteaux originale jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson pour garantir une circulation optimale de l'air. N'utilisez les plaques à gâteaux d'origine que dans la position normale (pas à l'envers).

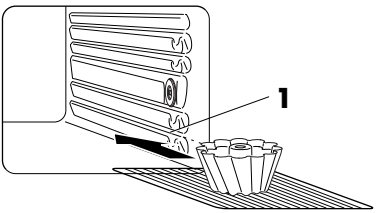
Avec l'air chaud, il est particulièrement important de choisir le bon niveau.

Règles de base pour l'utilisation d'un niveau

- Poser la plaque à gâteaux originale ainsi que le moule plat sur la grille au niveau **3**

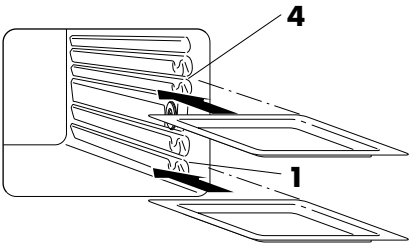


- Poser les moules hauts tels que moules démontables ou à kouglof sur la grille, et les autres gâteaux hauts sur la plaque à gâteaux originale au niveau **1**



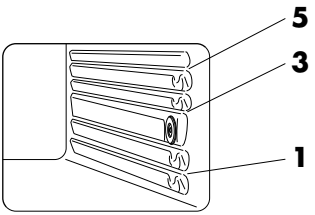
Règles de base pour l'utilisation de deux niveaux

- Plaque à gâteaux originale, avec ou sans moule, aux niveaux **1** et **4**



Règles de base pour l'utilisation de 3 niveaux

- Plaque à gâteaux originale sur les niveaux **1** et **3**, grille ou récipient en verre accessoire au niveau **5**



Micro-ondes

Conseils d'utilisation pour le micro-ondes

Veuillez observer les consignes de sécurité des pages 8 et suivantes de ce mode d'emploi ainsi que les «Conseils d'utilisation» du livre de recettes joint.

- Le récipient en verre accessoire fourni avec l'appareil est en verre ignifuge et peut être utilisé comme lèchefrite pour griller, cuire et rôtir avec ou sans micro-ondes. S'il est inséré au niveau le plus bas, il permet en outre une répartition optimale des micro-ondes.
- A part la grille, la broche tournante ou le panier de rôtissage, la sonde de température et les emballages en aluminium des plats tout préparés pour micro-ondes, ne pas utilisez de grosses pièces métalliques telles que des casseroles en fonte, des moules en tôle ou en fonte, des feuilles d'aluminium recouvrant l'intérieur de l'espace de cuisson ou des plaques à gâteaux, ou encore de la vaisselle avec un bord doré ou une décoration métallique.
- Les récipients en verre, en céramique et en porcelaine conviennent particulièrement bien pour la cuisson aux micro-ondes.
  Ceux en carton ou en plastique sont surtout prévus pour décongeler, réchauffer jusqu'à une température de 60 °C et recouvrir les aliments.
- En mode combiné four/micro-ondes, n'utilisez que des récipients en verre ignifuge ou vitrocéramique.
- La vaisselle poreuse (porcelaine, céramique, argile, etc.) pouvant absorber de l'eau peut se fendre en mode micro-ondes. Veuillez observer les prescriptions des fabricants.
- Recouvrez toujours les mets pour les réchauffer ou les cuire au micro-ondes afin qu'ils ne dessèchent pas (à l'exception des aliments devant rester croustillants). Une feuille en plastique transparente appropriée aux micro-ondes peut également être utilisée pour recouvrir les aliments durant la cuisson.
- Les aliments solides devraient être cuits ou réchauffés à puissance réduite (350–500 W) afin que la chaleur puisse mieux se répartir.
- En mode micro-ondes, de l'humidité peut se former dans l'espace de cuisson froid non préchauffé. Afin d'éviter des odeurs désagréables et une corrosion éventuelle de l'espace de cuisson, veuillez tenir compte des conseils suivants:

- Recouvrez pendant leur cuisson les aliments liquides et dégageant de la vapeur (à l'exception des aliments qui doivent rester croustillants). Il est recommandé d'enclencher l'air chaud sur env. 80 °C.
- A la fin de la cuisson, laissez la porte de l'appareil entrouverte en position de crantage.

Mode micro-ondes

Avant la mise en service du four à micro-ondes, lire absolument les «Conseils d'utilisation pour le micro-ondes» à la page précédente!

Le mode micro-ondes peut être utilisé seul ou avec l'un des modes de chauffage du four. Ce mode combiné four/micro-ondes est expliqué dans le chapitre «Mode combiné four/micro-ondes» à partir de la page 37.

Pour le mode micro-ondes, la puissance et la durée désirées doivent être réglées.

L'ouverture de la porte de l'appareil arrête immédiatement les micro-ondes. Les micro-ondes redémarrent automatiquement lorsque la porte est fermée.

Enclenchement

► Fermez soigneusement la porte de l'appareil.

► Pressez la touche .
  – La lampe témoin du bouton de réglage clignote pendant le temps de réglage.
  – L'affichage de la puissance des micro-ondes clignote pendant le temps de réglage (puissance de micro-ondes proposée 700 W).
  – L'affichage durée d'enclenchement micro-ondes indique la durée d'enclenchement proposée 2'00 (= 2 minutes).

► Si la puissance des micro-ondes et la durée d'enclenchement ne sont pas modifiées pendant le temps de réglage, le four à micro-ondes s'enclenche avec les valeurs proposées.
  – Affichage durée de fonctionnement micro-ondes: le temps restant est affiché en continu.

▶ Réglez la puissance des micro-ondes à l'aide du bouton de réglage tant que l'affichage de la puissance des micro-ondes et la lampe témoin du bouton de réglage clignotent. Si la lampe témoin et l'affichage ont cessé de clignoter, pressez la touche . La puissance peut être réglée de 50 à 700 watts par paliers de 50 watts.

▶ Pour modifier la durée d'enclenchement des micro-ondes, pressez la touche «Durée d'enclenchement micro-ondes» et réglez la durée d'enclenchement avec le bouton de réglage .

– Les réglages jusqu'à 10 minutes se font par paliers de 10 secondes (affichage p.ex. 9'50 pour 9 min. 50 secondes.), réglage au-delà de 10 minutes par paliers d'une minute (affichage p.ex. 1h 12 pour 1 heure et 12 min.), temps de fonctionnement maximum 9 heures 59 min.

Autres possibilités de réglage avant l'enclenchement:

- Régler la température de base lorsque la sonde de température est utilisée, voir «Sonde de température», page 23.
- Régler un démarrage différé, voir «Enclenchement et déclenchement automatique», page 42.

Fin de cuisson/Déclenchement

A la fin de la durée, le mode micro-ondes est automatiquement arrêté et un signal acoustique retentit.

L'utilisation de la sonde de température provoque l'arrêt du micro-ondes lorsque la durée d'enclenchement de l'appareil est terminée ou la température enregistrée atteinte. En mode combiné four/micro-ondes, l'appareil reste allumé quoi qu'il arrive, jusqu'à ce que la température enregistrée soit atteinte.

▶ Pour arrêter le signal acoustique, pressez la touche «Durée d'enclenchement micro-ondes» .

– Les réglages en cours sont gardés pendant 3 minutes.

- ▶ Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, pressez dans ces 3 minutes la touche «Durée d'enclenchement micro-ondes» ⏭ et réglez la nouvelle durée d'enclenchement à l'aide du bouton de réglage ○.
  - – La cuisson aux micro-ondes est à nouveau enclenchée avec la puissance sélectionnée jusque là.
- ▶ En pressant la touche ◎, tous les réglages sont immédiatement effacés.

L'appareil est complètement éteint lorsque seule l'horloge est allumée.

Arrêt anticipé de la cuisson

- ▶ Pressez la touche ◎.

Interrompre le fonctionnement

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil.

Poursuivre la cuisson

- ▶ Refermez soigneusement la porte de l'appareil.
  - – La cuisson aux micro-ondes se poursuit, la durée continue à s'écouler.

Modifier la puissance des micro-ondes ou la durée d'enclenchement

- ▶ Pressez la touche ≋ ou «Durée d'enclenchement micro-ondes» ⏭.
  - – L'affichage correspondant et la lampe témoin du bouton de réglage ○ clignotent pendant le temps de réglage.
- ▶ Pendant ce temps, modifiez si nécessaire la puissance ou la durée (restante) avec le bouton de réglage ○.

Pour le mode de cuisson micro-ondes (ainsi que pour le mode four et le mode combiné four/micro-ondes), jusqu'à quatre phases de programme avec différentes durées de cuisson et puissances peuvent être présélectionnées et mémorisées, voir chapitre «Travailler avec les programmes» à partir de la page 51. Ces phases de programmes se succèdent alors automatiquement. On peut ainsi p.ex. tout d'abord décongeler un gratin au micro-ondes, puis le réchauffer avec le mode combiné puis le gratiner avec le gril.

Mode combiné four/micro-ondes

Le mode micro-ondes peut également être utilisé avec un autre mode de chauffage du four. Le réglage des micro-ondes est alors effectué comme décrit dans le chapitre précédent.

Le mode combiné four/micro-ondes est également possible avec les fonctions de programmation de temps, voir «Mode combiné four et micro-ondes avec utilisation de la programmation de temps» à la page 45.

Mettre le micro-ondes en mode four en cours

- ▶ Réglez le mode de chauffage et la température de l'espace de cuisson pour le mode four comme d'habitude, voir «Enclencher et déclencher l'appareil», page 19.
- ▶ Pressez la touche ≋.
  - – Une puissance de micro-ondes de 250 W et une durée d'enclenchement 2'00 (= 2 minutes) sont proposées.
- ▶ Modifiez le cas échéant les valeurs proposées.
  - – A la fin du temps de réglage, le micro-ondes démarre.
  - – Une ouverture de la porte provoque l'arrêt de micro-ondes mais non du chauffage du four.
- ▶ Au terme de la durée d'enclenchement du micro-ondes, un bref signal acoustique retentit, le micro-ondes est arrêté, le mode four continue à fonctionner sans changement.

Déclencher le micro-ondes de façon anticipée

- ▶ Pressez la touche «Durée d'enclenchement micro-ondes» ⇥ et remettez la durée sur 0'00 à l'aide du bouton de réglage.

Horloge

L'horloge sert
- d'horloge de cuisine,
- de minuterie (vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment de toutes les autres fonctions de l'appareil),
- pour l'arrêt automatique ainsi que pour la mise en marche et l'arrêt automatique de l'appareil (fonctions de la programmation de temps).

Régler et modifier l'heure

Après le branchement sur le secteur ou après une panne de courant, l'affichage 12:00 clignote.
Il faut alors régler une heure afin que l'horloge fonctionne.

▶ Pressez la touche ⏲.
  – Les heures et la lampe témoin du bouton de réglage clignotent.

▶ Réglez les heures au moyen du bouton de réglage.

▶ Pressez de nouveau la touche ⏲.
  – Les minutes clignotent.

▶ Réglez les minutes au moyen du bouton de réglage.
  – Une fois le temps de réglage écoulée, l'horloge commence à fonctionner.

Le réglage de l'horloge peut être modifié à tout moment de la même manière.

Lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'écran horaire s'adapte automatiquement à la luminosité de l'environnement.
Si vous le désirez, vous pouvez également désactiver l'affichage de l'heure (économie d'énergie), voir «Activer/désactiver l'affichage de l'heure» à la page 48.
Vous ne pouvez pas changer l'heure lorsqu'une fonction automatique avec démarrage différé est en cours. Dans ce cas, «d'abord stopper le délai» est affiché.

Minuterie

La minuterie n'a aucune fonction de commutation, vous pouvez l'utilisez comme «sablier électrique» (à tout moment et indépendamment de toutes les autres fonctions de l'appareil, même si vous avez enclenché une fonction automatique).

▶ Pressez la touche .
  – La lampe témoin de la touche et du bouton de réglage clignotent.
  – L'affichage 0'00 clignote.

▶ A l'aide du bouton de réglage , réglez la durée voulue.
Le réglage s'effectue
  • jusqu'à 10 minutes par tranches de 10 secondes
  (affichage p.ex. 9'50 pour 9 min 50 s)
  • au delà de 10 minutes par tranches d'une minute
  (affichage p.ex. 1h12 pour 1 heure et 12 minutes).

Durée maximale 9 heures 59 minutes.
  – Après écoulement du temps de réglage, la minuterie commence à fonctionner, la lampe témoin de la touche est allumée.
  – Le temps restant est affiché dans la mesure où la durée d'enclenchement (voir «Enclenchement et déclenchement automatique» à la page 42) a été programmée.
  – Lorsque la durée réglée est écoulée, une séquence de 5 signaux sonores brefs retentit pendant une minute.
  – Sur l'afficheur de texte apparaît «Temps écoulé».

▶ Arrêter la sonnerie: Pressez la touche .

Contrôler/modifier la minuterie

Pendant le fonctionnement de la minuterie, le temps restant peut être contrôlé et modifié à tout moment, même si une durée a déjà été programmée

▶ Pressez la touche .
  – Le temps restant apparaît en clignotant sur l'afficheur, la lampe témoin du bouton de réglage clignote. Le temps restant continue de s'écouler.
  – Le réglage peut être modifié au moyen du bouton de réglage . Pour arrêter prématurément, réglez sur 0'00.

Travailler avec la programmation de temps

Déclenchement automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement en temps voulu au cas où vous auriez oublié de le faire. Réglez la durée (= durée de fonctionnement) qu'il faut pour la cuisson de votre plat. L'appareil s'arrête automatiquement dès que la durée réglée s'est écoulée.

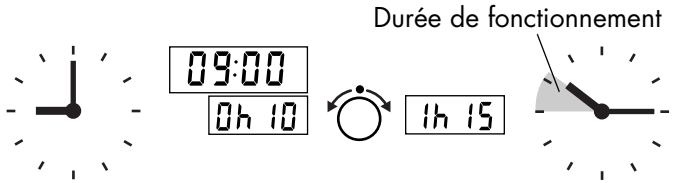
▶ Introduisez les aliments à cuire et enclencher l'appareil comme à l'habitude.

▶ Pressez la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭.
- La lampe témoin de la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ et du bouton de réglage clignotent.
- L'affichage 0h 10 clignote (une durée de 10 minutes est préréglée).
- Si un mode de fonctionnement a déjà été enclenché, celui-ci est interrompu pendant la durée du temps de réglage.

▶ A l'aide du bouton de réglage, réglez la durée voulue.
Le réglage s'effectue
- jusqu'à 10 minutes par tranches de 10 secondes (affichage p.ex. 9'50 pour 9 min 50 s)
- au delà de 10 minutes par tranches d'une minute (affichage p.ex. 1h 12 pour 1 heure et 12 minutes).

Durée maximale de 9 heures 59 minutes.
- Après écoulement du temps, l'appareil est enclenché.
- La lampe témoin de la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ est allumée, la durée restante est affichée.

Exemple: Vous réglez à 9 heures une durée d'1 heure et 15 minutes. L'appareil s'arrête à 10 h 15.



Après écoulement de la durée de fonctionnement

– L'appareil s'arrête automatiquement.
– Pendant une minute, un signal sonore long et continu retentit.
– La lampe témoin de la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ clignote.
– L'afficheur indique 0'00.

▶ Pour arrêter la sonnerie, pressez la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭.
  – Les réglages courants restent encore actifs pendant 3 minutes.

▶ Si vous voulez que la cuisson se poursuive, pressez la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ et réglez une nouvelle durée à l'aide du bouton de réglage dans les trois minutes qui suivent.

▶ Si vous pressez la touche ◎, tous les réglages seront effacés.

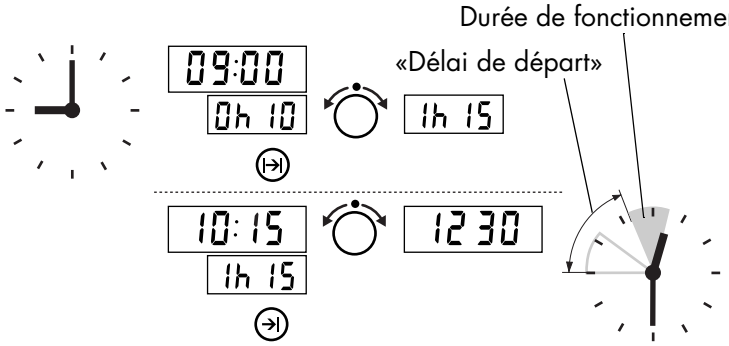
Enclenchement et déclenchement automatique

Cette fonction vous permet de commander l'enclenchement et le déclenchement automatique de l'appareil si votre plat doit être prêt à une heure donnée, alors que vous-même êtes occupé(e) ailleurs et ne pouvez enclencher l'appareil. Réglez la durée qu'il faut pour la cuisson de votre plat de même que l'heure où l'appareil doit être arrêté. L'appareil se met en marche et s'arrête automatiquement.
Si vous utilisez la sonde de température, vous devez sélectionner une durée estimée. Vous trouverez des valeurs-repère dans le «Livre des recettes» séparé. Même comme cela, l'appareil se met en marche après temporisation et s'éteint lorsque la température sonde sélectionnée est atteinte. Veuillez noter que cela peut être, en fonction de la durée estimée, un peu avant ou après l'heure d'arrêt sélectionnée.

Vous tiendrez bien sûr compte du fait que les denrées facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans l'appareil froid.

- ▶ Placez les aliments à cuire dans l'appareil et mettez-le en marche comme d' habitude.
- ▶ Pressez la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ et à l'aide du bouton de réglage ◯ réglez la durée de cuisson voulue.
  - – L'appareil s'arrêtera automatiquement après écoulement de la durée réglée si vous ne procédez pas à d'autres réglages.
- ▶ Pressez la touche ⏭.
  - – A la place de l'heure momentanée, l'heure de déclenchement est alors affichée.
- ▶ Ensuite, à l'aide du bouton de réglage ◯, réglez l'heure de déclenchement. L'heure de déclenchement ne peut pas être plus tard que 23 heures 59 minutes après l'heure où vous effectuez le réglage.
  - – Après écoulement du temps, l'heure momentanée est de nouveau affichée.
  - – La lampe témoin de la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ et de la touche ⏭ sont allumées.
  - – L'appareil est arrêté. L'affichage de texte en clair indique «Délai de départ».
  - – L'appareil se met en marche automatiquement au moment voulu et s'éteint lorsque l'heure d'arrêt est atteinte.

Exemple: Vous réglez à 9 heures une durée d'1 heure et 15 minutes.
Et vous réglez l'heure d'arrêt sur 12 h 30.
L'appareil se mettra en marche à 11 h 15 et s'arrêtera à 12 h 30.



Lorsque l'heure de déclenchement est atteinte

- L'appareil s'arrête automatiquement.
- Pendant une minute, un signal sonore long et continu retentit.
- La lampe témoin de la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ clignote.
- L'afficheur indique 0'00.

▶ Pour arrêter la sonnerie, pressez la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭.
  - Les réglages courants restent encore actifs pendant 3 minutes.

▶ Si vous voulez que la cuisson se poursuive, pressez la touche «Durée d'enclenchement four» ⏭ ou la touche ⏭ et à l'aide du bouton de réglage réglez une nouvelle durée ou une nouvelle heure de déclenchement dans les trois minutes qui suivent.
  - L'appareil est remis en marche avec les réglages précédents et arrêté lorsque la nouvelle heure de déclenchement est atteinte.

▶ Si vous pressez la touche ⏻, tous les réglages seront effacés.

Contrôler/modifier les réglages

Vous pouvez contrôler et/ou modifier les valeurs réglées à tout moment. Exception: pendant la phase «Délai de départ», seule l'heure d'arrêt peut être modifiée.

▶ Pressez la touche «Durée d'enclenchement four» ⏎ ou la touche ⏎.
  – La durée réglée ou la durée restante clignote sur l'afficheur. Le réglage peut être modifié au moyen du bouton de réglage ◯.

Terminer/Interrompre le mode de commande automatique prématurément

▶ Pressez la touche ◎.

Mode combiné four et micro-ondes avec utilisation de la programmation de temps

Avant la mise en service du micro-ondes, respecter impérativement les «Conseils d'utilisation pour le micro-ondes», page 33!

Le micro-ondes peut également être mis en circuit lorsqu'une durée d'enclenchement et/ou une heure de déclenchement sont réglées pour le mode four continu. Le réglage des micro-ondes est effectué comme dans le chapitre «Mode combiné four/micro-ondes» à partir de la page 37.

- Réglez le mode de chauffage et la température de l'espace de cuisson pour le mode four ainsi que la programmation de temps comme d'habitude.
- Pressez la touche .
  - Proposition puissance de micro-ondes: 250 W.
  - Proposition durée d'enclenchement micro-ondes: la durée restante de fonctionnement du four.
- Modifiez le cas échéant les valeurs proposées.
  - Si aucun démarrage différé n'a été programmé pour le mode four, le micro-ondes démarre dès la fin du temps de réglage. Si un démarrage différé est programmé, le micro-ondes et le mode four démarrent simultanément au terme du démarrage différé.
  - La durée d'enclenchement du micro-ondes peut également être réglée sur une valeur inférieure ou supérieure à la durée d'enclenchement du mode four. Si une heure de déclenchement est réglée, le moment d'enclenchement calculé se rapporte alors à la durée d'enclenchement la plus longue.
  - Une ouverture de la porte entraîne l'arrêt du micro-ondes mais non du chauffage du four.

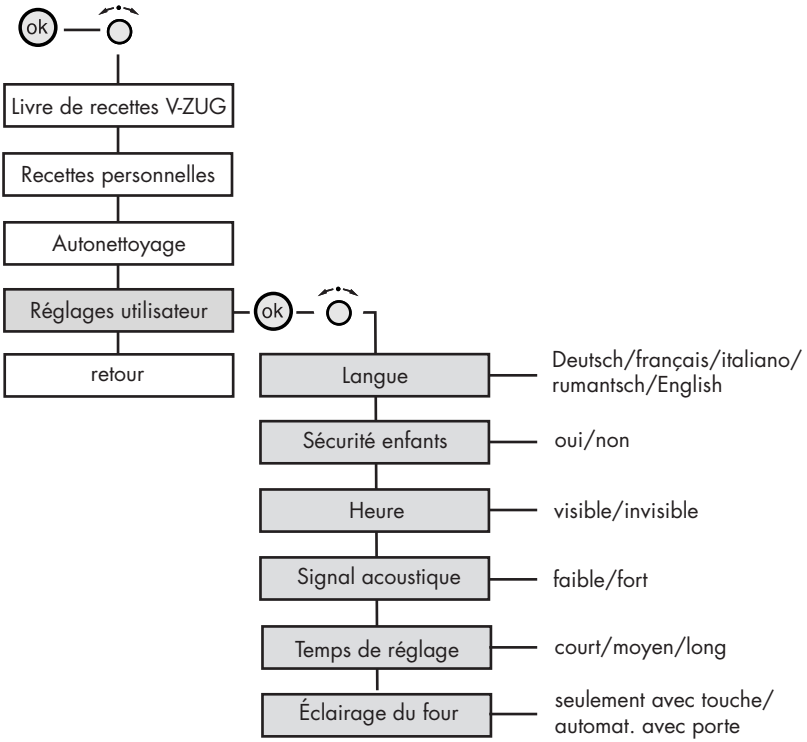
Au terme de la durée d'enclenchement la plus courte, le mode de chauffage correspondant est déclenché. Le mode de chauffage doté du temps d'enclenchement le plus long continue à fonctionner seul.

Déclencher les micro-ondes de façon anticipée:

- Pressez la touche «Durée d'enclenchement micro-ondes» et remettez la durée à [0'00] à l'aide du bouton de réglage .

Réglages de l’utilisateur

Vous pouvez adapter certains réglages de l’utilisateur de l’appareil selon vos souhaits. Le principe général de marche à suivre est toujours le même.
Le graphique suivant vous donne un aperçu des réglages utilisateur. Il résume tous les réglages utilisateur accessibles à l’aide de la touche ok.



Sélectionner la langue

- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Langue» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et, au moyen du bouton de réglage, sélectionnez la langue voulue.
- ▶ Validez le réglage sélectionné au moyen de la touche (ok).
  - Si le romanche ou l'anglais sont sélectionnés, la «langue du livre de recettes» est également demandée. Celui-ci est disponible en allemand, français et italien.

En choisissant «retour» et en pressant la touche (ok), vous pouvez toujours rejoindre le niveau supérieur.

- ▶ Pour quitter les «Réglages utilisateur», pressez la touche (◎).

Enclencher/déclencher la sécurité enfants

- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Sécurité enfants» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et, au moyen du bouton de réglage, sélectionnez «oui» ou «non».
- ▶ Validez le réglage sélectionné au moyen de la touche (ok).

En choisissant «retour» et en pressant la touche (ok), vous pouvez toujours rejoindre le niveau supérieur.

- ▶ Pour quitter les «Réglages utilisateur», pressez la touche (◎).

Activer/désactiver l'affichage de l'heure

L'affichage de l'heure peut, lors d'une non-utilisation prolongée de l'appareil p. ex., être désactivé afin de minimiser la consommation de courant. L'heure continue à fonctionner de manière invisible. L'appareil peut être mis en service à tout moment.

- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Heure» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et, au moyen du bouton de réglage, sélectionnez «visible» ou «invisible».
- ▶ Validez le réglage sélectionné au moyen de la touche (ok)

En choisissant «retour» et en pressant la touche (ok), vous pouvez toujours rejoindre le niveau supérieur.

- ▶ Pour quitter les «Réglages utilisateur», pressez la touche (◎).

Modifier le volume du signal acoustique

Le volume de la sonnerie peut être modifié en deux positions.

- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» apparaisse sur l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Signal acoustique» apparaisse sur l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok).
  – Le signal acoustique réglé retentit.
- ▶ Au moyen du bouton de réglage, sélectionnez «faible» ou «fort».
- ▶ Pressez la touche (ok).
  – Le signal acoustique choisi retentit en guise de confirmation.

En choisissant «retour» et en pressant la touche ok, vous pouvez toujours rejoindre le niveau supérieur.

▶ Pour quitter les «Réglages utilisateur», pressez la touche ◎.

Modifier le temps de réglage

Le temps de réglage (c.-à-d. le temps qui s'écoule entre le dernier réglage et le moment où la fonction sélectionnée est lancée par l'appareil) peut être modifiée en trois positions.

▶ Pressez la touche ok et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» apparaisse à l'affichage de texte en clair.

▶ Pressez la touche ok et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Temps de réglage» apparaisse à l'affichage de texte en clair.

▶ Pressez la touche ok et, au moyen du bouton de réglage, sélectionnez «court», «moyen» ou «long».

▶ Validez le réglage sélectionné au moyen de la touche ok.

En choisissant «retour» et en pressant la touche ok, vous pouvez toujours rejoindre le niveau supérieur.

▶ Pour quitter les «Réglages utilisateur», pressez la touche ◎.

Enclencher/déclencher l'éclairage automatique

Lorsque «Eclairage automatique avec la porte» a été sélectionné dans les réglages de l'utilisateur, l'éclairage est enclenché automatiquement à l'ouverture de la porte de l'appareil.

- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage, jusqu'à ce que «Eclairage» apparaisse à l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok) et, au moyen du bouton de réglage, sélectionnez «seulement avec touche» ou «automat. avec porte».
- ▶ Validez le réglage sélectionné au moyen de la touche (ok).

En choisissant «retour» et en pressant la touche (ok), vous pouvez toujours rejoindre le niveau supérieur.

Pour quitter les «Réglages utilisateur», pressez la touche (◎).

L'éclairage peut être mis en marche et éteint à tout moment.

- ▶ Pressez la touche (✳).

Travailler avec les programmes

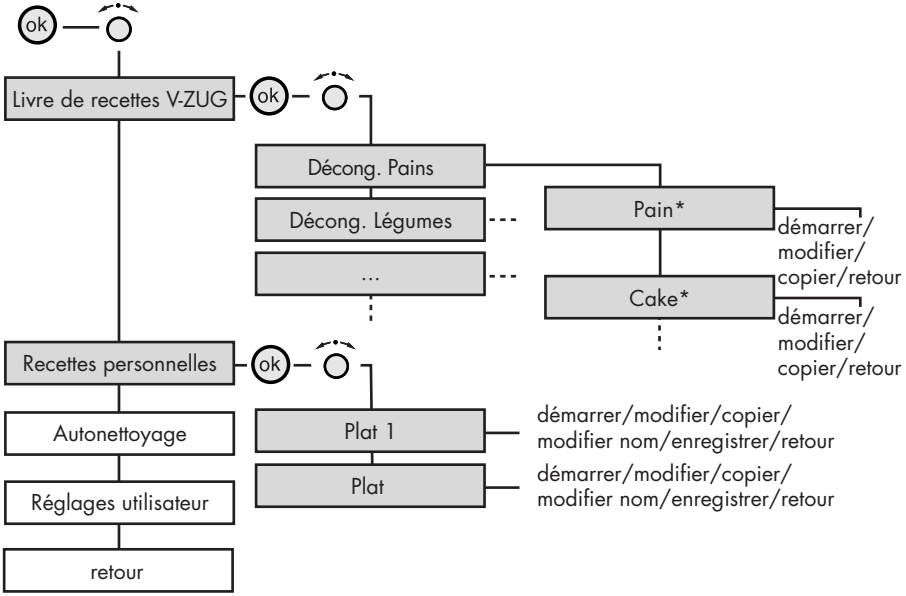
Un processeur intégré dans votre four permet la mémorisation et le traitement automatique de programmes pour une préparation aisée et sûre de vos mets. Les programmes mémorisés peuvent être appelés et lancés sur simple «pression de touche». Un programme peut être composé de jusqu'à quatre phases avec n'importe quels mode de chauffage et durée de fonctionnement. Les différentes phases d'un programme se succèdent automatiquement après le démarrage.

Les programmes sont divisés en deux domaines:

- **Livre de recettes V-ZUG**
  Les programmes sont ici mémorisés de manière fixe. Les recettes correspondantes sont décrites dans le «Livre de recettes» séparé. Ces programmes ne peuvent être modifiés de façon permanente.
- **Recettes personnelles**
  Des programmes peuvent être entrés et mémorisés individuellement (sur la base des propositions du «Livre de recettes» ou selon des idées propres) afin de pouvoir être appelés ultérieurement.
  Tous les programmes, même les programmes du «Livre de recettes V-ZUG» mémorisés de façon permanente (à l'exception de «Rôtissage doux»), peuvent être copiés ici, modifiés et mémorisés librement.

Une fois choisis, tous les programmes mémorisés peuvent encore être modifiés avant le démarrage si nécessaire.

Vous pouvez trouver un aperçu de la sélection de programmes sur le graphique suivant.



* D'autres informations sont éventuellement nécessaires, p.ex. nombre de personnes, poids ...

Commande des programmes

Avec l'affichage de texte en clair, la commande des recettes V-ZUG est très simple et suit toujours le schéma suivant:

- ▶ Pressez la touche ok pour activer l'affichage de texte en clair.
- ▶ Avec le bouton de réglage «feuilletez» les différentes possibilités et en sélectionner (=afficher) une, puis confirmez la sélection avec la touche ok.

Des données supplémentaires peuvent être nécessaires à l'utilisation de certains programmes, telles que «2 personnes»/«4 personnes» ou «Moule démont. 22-24 cm»/«Moule démont. 28-30 cm». Sélectionnez celles-ci comme décrit ci-dessus.

En sélectionnant «retour» et en pressant la touche ok vous pouvez revenir au niveau supérieur.

Sélectionner une recette pré-enregistrée et lancer le programme correspondant

Pour un programme utilisant le micro-ondes, veuillez suivre les conseils d'utilisation du micro-ondes!

▶ Choisissez une recette dans le «Livre de recettes» séparé.

Selon le programme, la sonde de température doit être positionnée, sinon le programme ne peut démarrer. L'affichage de texte en clair indique «Enfoncer sonde de température».

Le choix et le lancement du programme correspondant à la recette sont illustrés à l'aide d'un exemple: vous voulez préparer le «Gratin légumes» pour 4 personnes.

▶ Préparez le gratin aux légumes d'après la recette et le mettez dans l'appareil.

▶ Pressez la touche ok.
  – «Livre de recettes V-ZUG» apparaît sur l'affichage de texte en clair

```
Sélect.⇄ et presser ok
Livre de recettes V-ZUG◀
```

▶ Confirmez avec la touche ok.
  – Le premier groupe de programmes «Décongeler pains» apparaît sur l'affichage de texte en clair.

```
Livre de recettes V-ZUG
Décong. Pains          ◀
```

▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que le groupe de programmes souhaité «Soufflés gratins» soit affichée.

```
Livre de recettes V-ZUG
Soufflés gratins       ◀
```

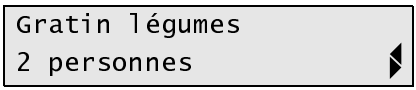
▶ Confirmez avec la touche ok.
  – La première recette «Gratin aubergines» est affichée.

```
Soufflés gratins
Gratin aubergines      ◀
```

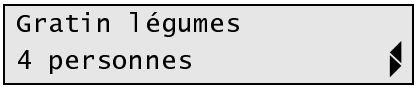
▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que la recette «Gratin légumes» soit affichée.

```
Soufflés gratins
Gratin légumes         ◀
```

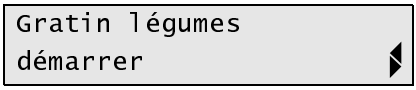
- Confirmez avec la touche ok.



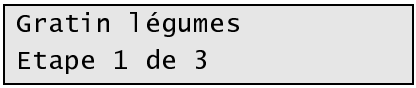
- Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que le nombre de personnes souhaité soit affichée.



- Confirmez avec la touche ok.

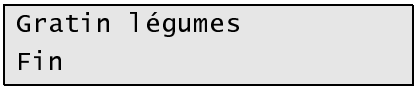


- Lancez le programme avec la touche ok.
  - L'appareil se met en marche avec les réglages programmés. Un bref signal acoustique retentit entre les différentes étapes du programme.



Fin du programme

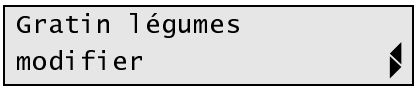
A la fin du programme, un long signal ininterrompu retentit pendant une minute.



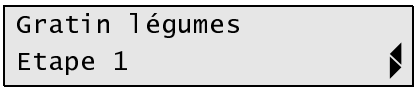
Contrôler/modifier provisoirement les réglages

Les réglages de toutes les phases des programmes mémorisés de façon fixe peuvent être modifiés à volonté avant le lancement afin de les adapter à vos propres besoins et expériences. Ces programmes ne s'en trouveront pas modifiés, lors de la prochaine utilisation vous les retrouverez dans leur forme originale.

- Tournez le bouton de réglage et sélectionner «modifier».

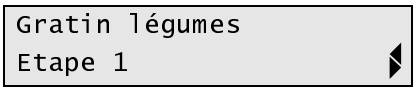


- Confirmez avec la touche ok.

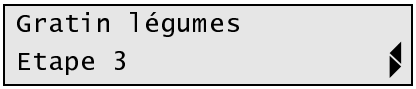


- Comme d'habitude, modifiez les réglages du four, du micro-ondes et de l'horloge pour la phase 1 du programme.

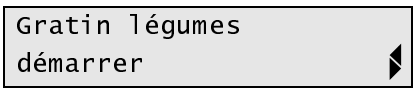
▶ Confirmez avec la touche (ok).



▶ Sélectionnez de façon analogue à la phase 1 la prochaine phase à modifier, modifiez les réglages et confirmez les modifications.



▶ Lorsque les changements ont été confirmés pour la dernière phase à modifier, pressez une nouvelle fois la touche (ok).

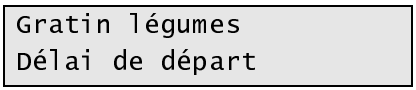


▶ Démarrez avec la touche (ok).

Temps de déclenchement (délai de départ)

Si vous le souhaitez, à régler avant ou immédiatement après le démarrage.

▶ Pressez la touche (⇥), régler l'heure de déclenchement souhaitée à l'aide du bouton de réglage ◯.
- – Le programme est interrompu.
- – L'appareil se remet automatiquement en marche, afin que le programme complet soit fini au moment de l'arrêt.



Affichage de consignes

Selon le programme, celui-ci peut éventuellement être interrompu entre deux phases. Une consigne apparaît sur l'affichage de texte en clair, p.ex. «asperger», «retourner», «Ajouter le glaçage».

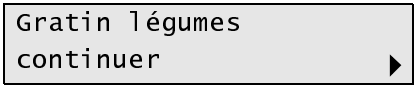
▶ Exécutez la consigne correspondante.

▶ Confirmez avec la touche (ok).
- – Le programme est poursuivi.

Interrompre un programme

Si vous pressez la touche ◎ pendant le déroulement d'un programme mémorisé, le programme est simplement arrêté (afin de ne pas être interrompu «par erreur»).

▶ Pressez la touche ◎.

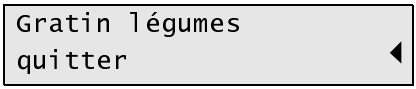


Poursuivre un programme

▶ Pressez la touche ok.
– Le programme est poursuivi.

Terminer le programme

▶ Tournez le bouton de réglage ↻ jusqu'à ce que «Gratin légumes quitter» apparaisse sur l'affichage de texte en clair.



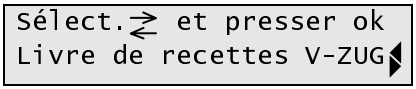
▶ Pressez la touche ok.
– Le programme est terminé.

Entrer et mémoriser un programme

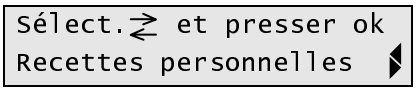
N'importe quel programme, au gré de votre fantaisie, peut être entré de la manière suivante:

Sélectionner la position de mémorisation

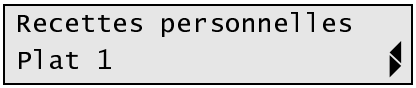
- ▶ Si la sonde de température doit être utilisée, enfoncez-la dans l'aliment.
- ▶ Pressez la touche (ok).



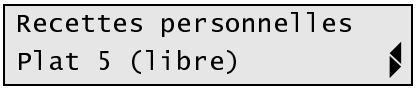
- ▶ A l'aide du bouton de réglage, sélectionnez «Recettes personnelles».



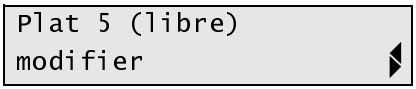
- ▶ Confirmez avec la touche (ok).
  - – Le premier programme est affiché (au lieu du nom standard «Plat 1» peut également se trouver ici le nom du programme déjà entré et mémorisé auparavant).



- ▶ Choisissez le cas échéant un programme libre à l'aide du bouton de réglage. (Mais vous pouvez également supprimer un programme déjà mémorisé.)

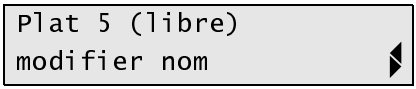


- ▶ Confirmez avec la touche (ok).

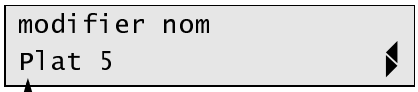


Entrer un nom

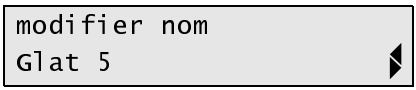
▶ A l'aide du bouton de réglage, sélectionnez «modifier nom».



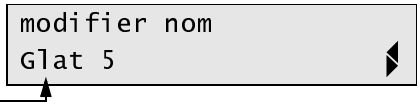
▶ Confirmez avec la touche ok.
– Le premier signe du nom existant clignote.



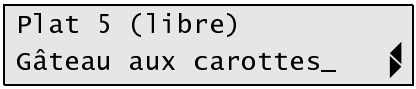
▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que le signe désiré s'affiche.
– En partant du signe actuel, toutes les lettres et tous les chiffres vous sont proposés successivement (majuscules, minuscules, chiffres, trémas, caractères spéciaux et espace).



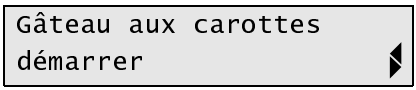
▶ Confirmez avec la touche ok.
– Le signe suivant de l'affichage clignote.



▶ De la même manière, entrez tous les signes du nom du programme.

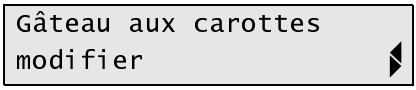


▶ Pressez la touche ok jusqu'à ce que le trait clignotant situé à droite disparaisse de l'affichage.
– Le nouveau nom est attribué.

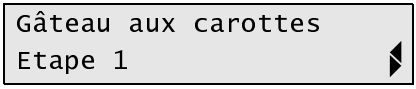


Entrer les réglages du four

▶ Sélectionnez «modifier» à l'aide du bouton de réglage.



▶ Confirmez avec la touche ok.



- ▶ Procédez au réglage du four et de l'horloge pour la phase de programme 1 comme d'habitude.
- ▶ Confirmez avec la touche (ok).
- ▶ Avec le bouton de réglage, sélectionnez la phase de programme suivante et procéder aux réglages comme d'habitude.

```
Gâteau aux carottes
Etape 1
```

- ▶ Pressez la touche (ok).

```
Gâteau aux carottes
Etape 2
```

- ▶ Réalisez de la même manière les réglages pour les autres phases de programme et confirmer.
- ▶ Une fois confirmées les données de la dernière phase, pressez une nouvelle fois la touche (ok) sans sélectionner auparavant de phase supplémentaire.

```
Gâteau aux carottes
enregistrer
```

Si vous ne souhaitez pas enregistrer le programme, vous avez la possibilité de le faire simplement démarrer.

- ▶ A l'aide du bouton de réglage passez d' «enregistrer» à «démarrer» et confirmer avec la touche (ok).

Mémoriser un programme

- ▶ Avec le bouton de réglage, sélectionnez «enregistrer».
- ▶ Confirmez avec la touche (ok).
  - Le programme est mémorisé.

```
Gâteau aux carottes
enregistrer
```

```
Gâteau aux carottes
démarrer
```

- ▶ Lancez le programme avec la touche (ok), ou sélectionnez «retour» avec le bouton de réglage et quitter le programme.

Vous pouvez également modifier un programme existant dans le «Livre de recettes V-ZUG» ou l'un de vos recettes personnelles. Pour cela, vous devez copiez la recette d'origine et modifier le nom, voir «Copier et adapter un programme», page 60.

Mémoriser les données du programme: notez les données du menu et les valeurs de réglage des programmes que vous avez entrés et mémorisés. Utilisez pour cela les pages prévues à cet effet dans votre «Livre de recettes» séparé.

Sonde de température et durée de fonctionnement: si la sonde de température est utilisée, les durées de fonctionnement entrées n'ont pas d'importance. Chaque phase dure jusqu'à ce que la température sonde réglée soit atteinte. Dans ce cas, une durée de température prévue doit cependant être réglée avec le programme. Une estimation précise n'a d'importance que lorsque le programme doit être utilisé avec démarrage différé, car le moment d'enclenchement est calculé à l'aide de la durée de fonctionnement estimée.

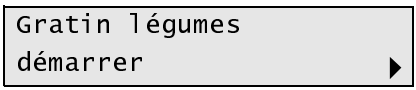
Attention: si la durée de fonctionnement doit être respectée indépendamment de la température sonde (p.ex. pour un temps d'arrêt), la température sonde doit être mise à «zéro» (affichage: «– –»).

Copier et adapter un programme

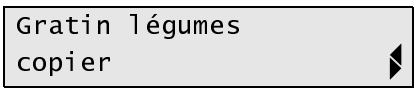
Tout programme mémorisé (qu'il soit issu du «Livre de recettes V-ZUG» ou de «Recettes personnelles») peut être copié, modifié et mémorisé sous un nouveau nom, à l'exception des programmes «Rôtissage doux». Les consignes sont également copiées (voir page 55).

Copier un programme

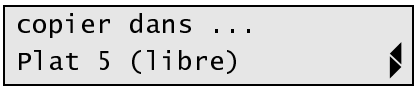
▶ Sélectionnez comme d'habitude le programme devant être copié avec la touche (ok) et le bouton de réglage.



▶ Sélectionnez «copier» à l'aide du bouton de réglage.



▶ Confirmez avec la touche (ok).
  – La première position de programme du domaine «Recettes personnelles» est affichée.



▶ Sélectionnez le cas échéant une autre position de programme avec le bouton de réglage . Si un programme est déjà mémorisé à la position de programme choisie, celui-ci sera écrasé par la copie.

Entrer un nouveau nom

Vous pouvez insérer directement le nouveau nom, comme indiqué dans «Entrer un nom», page 58.

Modifier les réglages du four

▶ Modifiez à présent les réglages du four et de l'horloge, voir «Entrer les réglages du four», page 58.

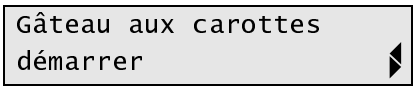
Mémoriser un programme

▶ Mémorisez un programme, voir «Mémoriser un programme», page 59.

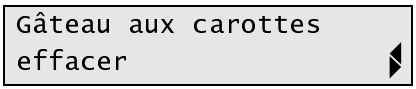
Supprimer un programme

Tout programme du domaine «Recettes personnelles» peut être supprimé. Mais il peut également être écrasé par un nouveau programme sans avoir été effacé auparavant.

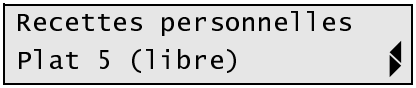
▶ Sélectionnez le programme devant être supprimé comme d'habitude à l'aide de la touche ok et du bouton de réglage .



▶ Sélectionnez «effacer» avec le bouton de réglage .



▶ Confirmez avec la touche ok.
  – Le programme est supprimé, à la place du nom de programme indiqué le nom standard de cette position de programme est affiché avec la mention «(libre)».



Sélectionner le programme de rôtissage doux et lancer le programme

La sélection et le lancement d'un programme de rôtissage doux sont expliqués à l'aide d'un exemple. A l'aide du programme de rôtissage doux pour viande saisie, vous voulez préparer une épaule de boeuf.

Vous trouverez des conseils pour la préparation appropriée de la viande, les températures optimales de la sonde, etc. dans le «Livre de recettes» séparé.

- ▶ Avant d'appeler le programme de rôtissage doux, préparez la viande, introduisez la sonde de température et placez l'aliment dans l'appareil.
- ▶ Branchez la sonde de température dans la prise.
- ▶ Comme indiqué à la page 53, choisissez la rubrique «Rôtissage doux» du «Livre de recettes V-ZUG».

```
Sélect.⇄ et presser ok
Rôtissage doux          ◀
```

- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que «Rôt. doux viande saisie» soit affiché.

```
Rôtissage doux
Rôt.doux viande saisie  ◀
```

- ▶ Pressez la touche (ok) et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que «Epaule de boeuf» soit affiché.

```
Rôt.doux viande saisie
Epaule de boeuf         ◀
```

- ▶ Pressez la touche (ok).

```
Epaule de boeuf
démarrer                ◀
```

- ▶ Modifiez le cas échéant la durée et la température sonde proposée.
- ▶ Lancez le programme de rôtissage doux avec la touche (ok).
  - – L'appareil démarre avec les réglages correspondants.

```
Epaule de boeuf
```

Le principe de marche à suivre est le même pour tous les programmes de rôtissage. Pour le rôtissage doux au gril, il est en plus possible de choisir un «Brunissage fort», un «Brunissage moyen» ou un «Brunissage faible».

En sélectionnant «retour» et en pressant la touche ok vous pouvez revenir au prochain niveau supérieur.

Modifier la durée et la température sonde

Les valeurs préréglées peuvent être modifiées avant le démarrage pour être adaptées aux besoins individuels et à l'expérience. Les réglages ne s'en trouvent pas modifiés définitivement, ils réapparaissent sous leur forme originale à la prochaine utilisation.

Rôtissage doux de viande déjà saisie

- ▶ Sélectionnez «modifier» à l'aide du bouton de réglage.
- ▶ Confirmez avec la touche ok.
- ▶ Sélectionnez l'étape 1 avec le bouton de réglage.
- ▶ Pressez la touche pour la durée.
  - – La durée réglée clignote sur l'affichage.
- ▶ Adaptez la durée avec le bouton de réglage.
- ▶ Pressez la touche pour la température sonde.
  - – La température sonde réglée clignote sur l'affichage.
- ▶ Adaptez la température sonde à l'aide du bouton de réglage.
- ▶ Pressez 3 fois la touche ok.
  - – Le programme de rôtissage doux démarre.

Rôtissage doux au grill

- ▶ Sélectionnez «modifier» à l'aide du bouton de réglage.
- ▶ Confirmez avec la touche ok.
- ▶ Sélectionnez l'étape 2 avec le bouton de réglage.
- ▶ Pressez la touche pour la durée.
  - – La durée réglée clignote sur l'affichage.
- ▶ Adaptez la durée avec le bouton de réglage.

La durée de l'étape 1 est prédéfinie, elle peut être trouvée dans le «Livre de recettes» séparé.
En cas de modification de la durée de l'étape 2, notez que la durée totale se compose des étapes 1 et 2.

- ▶ Pressez la touche pour la température sonde.
  - – La température sonde réglée clignote sur l'affichage.
- ▶ Adaptez la température sonde à l'aide du bouton de réglage.
- ▶ Pressez 3 fois la touche ok.
  - – Le programme de rôtissage doux démarre.

Temps de déclenchement (démarrage différé)

Si vous le souhaitez, à régler avant ou dès le démarrage.

- ▶ Pressez la touche ⇥ et réglez le temps de déclenchement souhaité à l'aide du bouton de réglage .
  - – Le programme de rôtissage doux est interrompu.
  - – L'appareil se remet en marche automatiquement, afin que le programme «rôtissage doux» puisse s'arrêter au moment voulu.

Interrompre le programme de rôtissage doux

Si vous pressez la touche ◎ pendant le déroulement d'un programme de rôtissage doux, le programme est simplement arrêté (afin de ne pas être interrompu «par erreur»).

Poursuivre le programme de rôtissage doux

- ▶ Pressez la touche ok.
  - – Le programme de rôtissage doux est poursuivi.

Terminer le programme de rôtissage doux

- ▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que «quitter» apparaisse sur l'affichage texte en clair.
- ▶ Pressez la touche ok.
  - – Le programme de rôtissage doux est terminé.

Accessoires

Tiroir chauffant *

Ne rangez aucun matériau inflammable dans le tiroir à ustensiles!

Si votre appareil est équipé d'un tiroir chauffant, vous pouvez utiliser celui-ci pour préchauffer votre vaisselle ou pour garder au chaud pour un court moment des plats couverts, sauf pendant l'autonettoyage pyrolytique.

► Pour enclencher/déclencher, pressez la touche .
  – Si la lampe témoin de la touche est allumée, le tiroir chauffant est enclenché.

Si vous oubliez d'éteindre le tiroir chauffant, celui-ci s'éteindra automatiquement au bout de 12 heures.

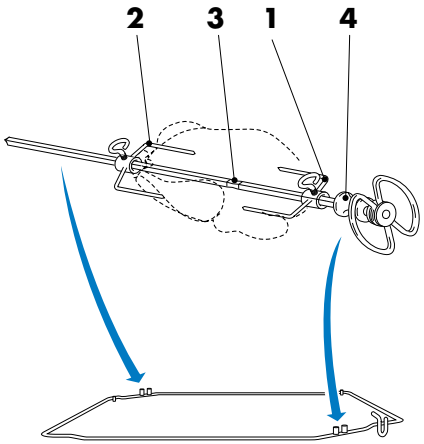
* Equipement selon modèle

Broche tournante et panier de rôtissage

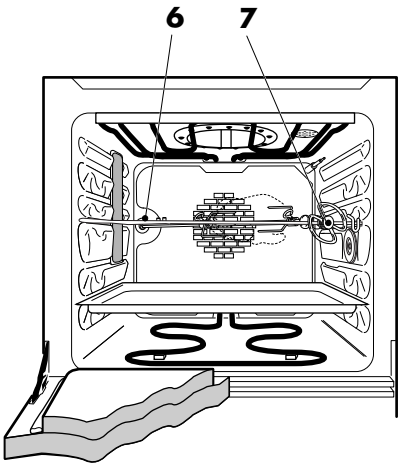
L'appareil est pourvu d'un entraînement pour une broche tournante ou un panier de rôtissage (accessoire en option). L'entraînement ne fonctionne qu'avec le mode de chauffage gril grande surface. La sonde de température peut aussi bien être utilisée avec la broche tournante qu'avec le panier de rôtissage.

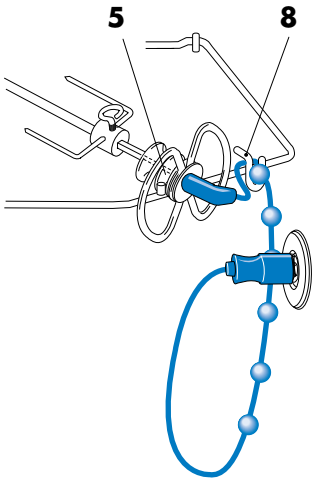
Mettre en place/démonter la broche tournante

- Assaisonnez et ficeler la viande. Ficelez le poulet de manière à ce que les ailes et les cuisses soient collées.
- Pour les poulets, vissez la première agrafe **1** à 2-3 doigts de la poignée et placez le poulet sur la broche comme montré sur l'illustration. Avec des pièces de rôti, placez la première agrafe de manière à ce que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3**, car c'est là qu'est mesurée la température sonde.
- Pressez l'aliment à griller avec l'agrafe **2** et visser celle-ci.
- Introduisez le récipient en verre accessoire au niveau 1.
- Posez la broche en diagonale entre les guides du cadre de support de manière à ce que la rainure de positionnement **4** de la broche tournante repose sur le cadre.



- Enfoncez entièrement le cadre de support avec la broche tournante au niveau 3 jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- Soulevez légèrement la poignée de la broche. Introduisez l'extrémité de la broche dans l'entraînement **6** situé sur la paroi arrière de l'espace de cuisson et positionner la rainure de rotation **5** au niveau de la poignée entre les guides avant.
- Si vous utilisez la sonde de température, introduire celle-ci dans l'orifice **7** de la broche tournante. Accrochez le fil avec la première boule au crochet **8** et branchez la fiche dans la prise. Le fil ne doit pas pendre entre le crochet et la broche tournante, il risquerait de se prendre dans la broche en rotation.

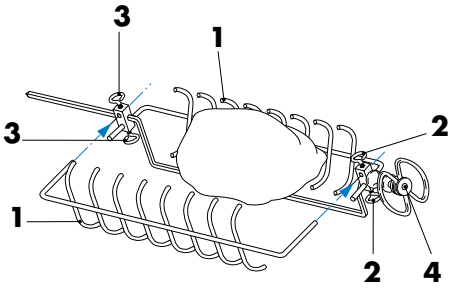


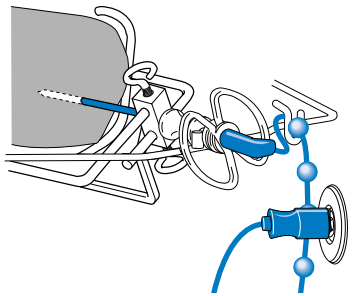


- Pour démonter la broche, procédez dans l'ordre inverse.

Mettre en place/démonter le panier de rôtissage

- Placez l'aliment à griller entre les deux grilles à viande **1**. Si vous utilisez la sonde de température, la partie la plus épaisse du morceau de viande doit être placée tout à l'avant près de la poignée pour une mesure correcte de la température.
- Resserrez légèrement et uniformément la grille à l'avant et fixez-la avec les vis **2**. Resserrez ensuite la grille à l'arrière et visser également avec les vis **3**. L'aliment à griller doit être le plus centré possible pour cuire de façon homogène.
- Introduisez le récipient en verre accessoire au niveau 1.
- Placez le panier de rôtissage sur le cadre de support et positionner-le dans l'appareil comme décrit pour la broche tournante.
- Si vous utilisez la sonde de température, introduisez celle-ci dans la viande en passant par l'orifice **4**. Enroulez le fil comme pour la broche tournante et branchez la fiche dans la prise.





- Pour démonter le panier, procédez dans l'ordre inverse.

Entretien et maintenance

Les lamelles d'étanchéité métalliques (recouvrements en tôle) de la porte de l'appareil ne doivent pas être tordues et le joint de la porte ne doit pas être endommagé!
En cas d'endommagement, contactez le service de réparation et évitez entre-temps d'utiliser le mode micro-ondes.

Nettoyage extérieur

Eliminez le plus rapidement possible les saletés ou les restes d'aliments à l'aide d'un produit nettoyant. Nettoyez la surface uniquement à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse (dans le sens de polissage en cas de surface métallique), puis essuyez avec un chiffon doux. Ne frottez en aucun cas l'appareil avec des produits nettoyants abrasifs ou très «acides», des éponges en acier ainsi que des éponges à récurer universelles, de la paille de fer, etc. Cela pourrait endommager la surface de votre appareil. Essuyez immédiatement les produits nettoyants une fois les avoir appliqués.
Pour nettoyer les touches, n'utilisez pas de dissolvants tels que l'acétone, l'essence ou des produits abrasifs, mais uniquement des détergents ménagers.

Démontage du tiroir à ustensiles/chauffant

Pour un nettoyage plus facile, il est possible de retirer le tiroir à ustensiles/chauffant.

► Tirez le tiroir jusqu'à la butée, et ôtez-le en le soulevant légèrement.

Nettoyage de l'espace de cuisson

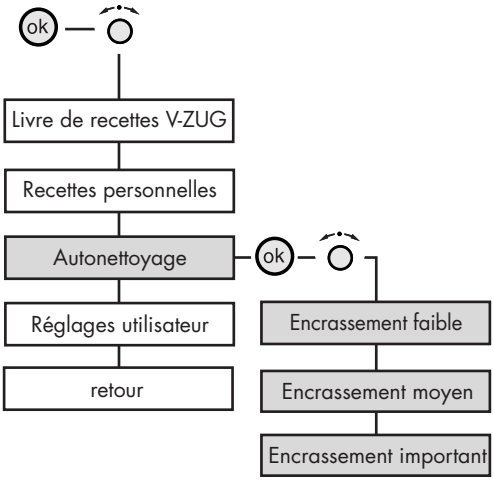
Les corps de chauffe et la sonde de température de l'espace de cuisson sont sensibles aux endommagements et ne doivent pas être tordus pendant le nettoyage.
Après avoir été relevé pour le nettoyage, le corps de chauffe inférieur doit à nouveau reposer complètement sur le fond de l'espace de cuisson, appuyez éventuellement légèrement sur le corps de chauffe inférieur près de la paroi arrière de l'espace de cuisson.
Pour cet appareil à autonettoyage pyrolytique, n'utilisez aucun produit de nettoyage chimique (pour économiser de l'énergie ou autre). Ceux-ci sont dangereux car, en raison du réchauffement extrême de l'émail pendant le nettoyage pyrolytique, les résidus des produits de nettoyage peuvent entraîner des réactions chimiques et détruire le revêtement.

Enlevez la saleté en frottant avec un chiffon humide l'appareil encore tiède. Pour cela, la chaleur de sol peut être relevée.

Autonettoyage pyrolytique

Lors de l'opération de nettoyage pyrolytique, la porte de l'appareil chauffe. Danger de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
N'utilisez en aucun cas de spray ou de pâte pour four dans l'espace de cuisson avant le nettoyage pyrolytique. Ceux-ci sont inutiles et n'accélèrent pas le nettoyage. En revanche, ils suscitent un danger d'explosion et des gaz toxiques peuvent se dégager.
Avant le début du nettoyage pyrolytique, assurez-vous qu'aucun accessoire, récipient de cuisson ou autre objet ne se trouve dans le four. Enlevez les gros résidus de graisse et d'huile à l'aide d'un essuie-tout.

Le graphique ci-dessous vous donne un aperçu de la procédure de réglage de l'autonettoyage pyrolytique.



Le nettoyage pyrolytique permet de brûler les saletés de l'espace de cuisson à haute température (500 °C). La température présélectionnée ne peut être modifiée.
Il existe des programmes pour un encrassement faible, moyen et important (durée de chauffage de 1½ heure, 2 heures ou 2½ heures).
Lorsque la pyrolyse est lancée, la porte de l'appareil est bloquée: elle ne peut être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson est redescendue au-dessous de 300 °C.
Après un certain temps, les parois de l'espace de cuisson ainsi que les pièces brillantes peuvent devenir mates ou se décolorer légèrement. Ceci est normal et n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil ou la qualité des matériaux.

Enclencher la procédure de nettoyage

- ▶ Retirez tous les accessoires de l'appareil. Fermez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Appareil éteint (seule l'horloge et éventuellement la minuterie doivent fonctionner), pressez la touche (ok).
  - – «Livre de recettes V-ZUG» apparaît sur l'affichage de texte en clair.
- ▶ Tournez vers la droite le bouton de réglage jusqu'à ce qu'apparaisse «Autonettoyage» sur l'affichage de texte en clair.
- ▶ Pressez la touche (ok).
  - – «Encrassement faible» apparaît sur l'affichage de texte en clair.
- ▶ Tournez le bouton de réglage si vous souhaitez sélectionner un autre degré d'encrassement.
  - – «Encrassement moyen», «Encrassement important» ou «Encrassement faible» apparaît sur l'affichage de texte en clair.
- ▶ Confirmez avec la touche (ok).
- ▶ Pressez une nouvelle fois la touche (ok) pour lancer la procédure de nettoyage.
  - – «Autonettoyage Attention très chaud» apparaît sur l'affichage de texte en clair.
  - – La procédure de nettoyage commence et la porte de l'appareil est bloquée.

Régler la fin de la procédure de nettoyage

Si la procédure de nettoyage doit être différée (p.ex. de nuit pour profiter du tarif réduit), la fin du fonctionnement doit être réglée avant ou immédiatement après le lancement (= heure de lancement souhaitée + durée de nettoyage).

- ▶ Pressez la touche (→|) et réglez l'heure de déclenchement souhaitée avec le bouton de réglage ◯.
  - – La procédure de nettoyage est interrompue.
  - – «Autonettoyage Délai de départ» apparaît sur l'affichage de texte en clair.
  - – La procédure de nettoyage redémarre automatiquement au moment où le temps de déclenchement de l'ensemble de la procédure de nettoyage est écoulé.

Procédure de nettoyage terminée

Si la porte de l'appareil ne peut être ouverte, c'est que la température de l'appareil n'est pas descendue au-dessous de 300 °C.

Une fois la porte déverrouillée et jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit inférieure à 80 °C, «Chaleur résiduelle» apparaît sur l'affichage de texte en clair.

- ▶ L'appareil refroidi, enlevez la poussière restant dans l'espace de cuisson au moyen d'un chiffon humide (sans produit de nettoyage). Le corps de chauffe inférieur peut être relevé à cet effet (suivre les conseils de la page 71 et suivantes!).

Interrompre la procédure de nettoyage/arrêt anticipé

- ▶ Pour interrompre la procédure, pressez la touche ◎.
  - – La procédure de nettoyage est interrompue et peut être reprise en pressant la touche ok.
- ▶ Pour un arrêt anticipé, pressez une nouvelle fois la touche ◎.

Comment éliminer soi-même les petits dérangemenets

Que faire lorsque ...

... l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints

Causes possibles	Remède
• Le fusible ou le disjoncteur de l'installation de l'appartement ou de la maison est défectueux.	▶ Remplacez le fusible. ▶ Réarmez le disjoncteur.
• Le fusible ou le disjoncteur saute plusieurs fois de suite	▶ Si le fusible saute plusieurs fois, le signalez à notre service après vente, voir «Service après-vente» à la page 89).
• Alimentation électrique interrompue.	▶ Vérifiez l'alimentation électrique.

... l'appareil se comporte de manière inhabituelle

Causes possibles	Remède
	▶ Interrompez l'opération au moyen de la touche ◎ et recommencer.

... l'éclairage ne fonctionne pas

Causes possibles	Remède
• L'ampoule est défectueuse.	▶ Veuillez contacter notre service après vente, voir page 89, car il s'agit d'une ampoule spéciale.

...lors du rôtissage ou du gril, une forte fumée se dégage

Causes possibles	Remède
• L'aliment à rôtir/griller est trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifiez si le niveau choisi correspond aux indications du tableau correspondant.
• La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	▶ Réduisez la température.

...lors du chauffage de l'appareil, une forte fumée se dégage

Causes possibles	Remède
• Lors du rôtissage, de la graisse peut se déposer sur les corps de chauffe non enclenchés. Si un autre mode de chauffage est enclenché ultérieurement, le corps de chauffe s'active et la graisse brûle. Dès que la graisse est complètement brûlée, le dégagement de fumée cesse.	▶ Nettoyez les corps de chauffe refroidis. N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage corrosifs ou d'éponges abrasives. Ils pourraient endommager les corps de chauffe.

...l'affichage de texte en clair indique «U.. Erreur d'install. él.»

Causes possibles	Remède
• Dérangement dans l'alimentation électrique.	▶ Interrompez l'alimentation électrique. ▶ Faites contrôler l'installation électrique par un spécialiste.

... l'affichage de texte en clair indique «F.. Appeler le service»

Causes possibles	Remède
• Différentes situations peuvent entraîner un message «F».	▶ Quittez l'affichage de dérangement en pressant la touche ⊙. ▶ Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablissez l'alimentation électrique. ▶ Suivez les instructions «Première mise en service» à la page 16. ▶ Si le message d'erreur réapparaît, il s'agit d'un dérangement qui doit être réparé par le service de réparations. ▶ Notez le numéro d'erreur (1 - 9) du dérangement. ▶ Interrompez l'alimentation électrique. ▶ Signalez le dérangement au service de réparations en lui indiquant le numéro d'erreur (voir «Service après-vente», page 89).

... «U» clignote sur tous les affichages de la cuisinière

Causes possibles	Remède
• L'alimentation électrique a été interrompue.	▶ Voir «Après une coupure de courant», page 83.

...en essayant de régler la température de sonde, un signal acoustique retentit et «Sonde de température brancher» apparaît sur l'affichage de texte en clair

Causes possibles	Remède
• Vous avez essayé de régler une température de sonde ou un programme avec la sonde de température sans introduire la sonde de température.	▶ Introduisez la sonde de température (voir «Positionner la sonde de température», page 24).

...en essayant de lancer un autonettoyage pyrolytique, un signal acoustique retentit et «Sonde de température enlever» apparaît sur l'affichage de texte en clair

Causes possibles	Remède
• Vous avez essayé de lancer un autonettoyage pyrolytique alors que la sonde de température est branchée.	▶ Débranchez la sonde de température et retirer de l'espace de cuisson.

...en essayant de sélectionner une fonction, un signal acoustique retentit et «porte de l'appareil ouvrir et fermer» apparaît sur l'affichage de texte en clair

Causes possibles	Remède
• A la suite d'une panne de courant, micro-ondes a été sélectionné sans que la porte de l'appareil ait été ouverte et fermée auparavant.	▶ Ouvrez et refermer la porte de l'appareil (le fonctionnement du commutateur de porte est ainsi contrôlé).

Conseils pour la cuisson

La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou pas encore cuit

Vous ne pouvez réduire les temps de cuisson ou de rôtissage que de façon minime en augmentant la température de l'espace de cuisson (extérieur cuit, intérieur cru). La prochaine fois, réduisez légèrement la température de cuisson et prolongez la durée en conséquence.

Le gâteau s'effondre

Comparez les indications de vos recettes avec celles des tableaux de pâtisserie. Baissez la température de l'espace de cuisson de 10 °C et choisissez éventuellement une durée de cuisson plus longue. Enfournez la masse battue dès qu'elle est prête. Veillez aux temps de malaxage de la recette, pour les biscuits p.ex., mélangez plus longtemps la masse de jaune d'oeuf et de blanc d'oeuf. Vérifiez la recette, un excès de levure p.ex. peut poser des problèmes.

La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme

Une légère différence de couleur est normale pour chaque four. En général, on peut obtenir une couleur plus uniforme avec une température inférieure. Le cas échéant, baissez légèrement la température et prolongez la durée en conséquence.
Lorsque vous utilisez l'air chaud, vérifiez que le niveau utilisé corresponde aux recommandations des tableaux. Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées trop près de la paroi arrière.

Vous avez cuit sur plusieurs hauteurs. Sur une plaque, le gâteau est plus clair que les autres

Les gâteaux des plaques enfournées simultanément ne sont pas toujours finis en même temps. Laissez éventuellement la plaque du gâteau plus clair cuire un peu plus longtemps.

Mesure de la température de l'espace de cuisson avec votre propre thermomètre

La température du four est mesurée en usine avec une grille-test conformément à une norme préétablie. Chaque accessoire et aliment a une influence sur la valeur mesurée. Il est par conséquent toujours possible que vous constatiez certaines divergences avec vos propres valeurs.

Cuisinière

Votre cuisinière est équipée, selon le modèle, de plaques de cuisson en fonte ou d'un champ de cuisson vitrocéramique. Pour les champs de cuisson vitrocéramiques, veuillez observer le mode d'emploi correspondant.

Consignes de sécurité pour la cuisinière

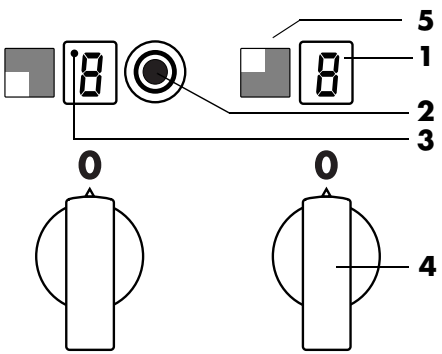
Ne laissez pas les plaques enclenchées à une puissance élevée sans récipients de cuisson, car les plaques pourraient griller.

En cas de surchauffe, arrêtez et laissez refroidir complètement la plaque! Ne déposez aucun récipient de cuisson sur la plaque et n'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.

Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif de sécurité enfants peut être installé sur la cuisinière. Le BFA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet.

Utilisation des zones de cuisson

Commutateurs des zones de cuisson



1 Affichage du niveau de puissance
2 Touche pour le deuxième circuit de chauffe/zone de rôtissage*
3 Lampe témoin pour deuxième circuit de chauffe*
4 Commutateur
5 Symbole des zones de cuisson

- avant à gauche
- arrière à gauche
- arrière à droite
- avant à droite

* Avec les plaques en fonte, la touche pour le deuxième circuit de chauffe/zone de rôtissage n'a pas de fonction.

Le commutateur sert à l'enclenchement et au déclenchement de la zone de cuisson correspondante. Après le chauffage, la zone est enclenchée et déclenchée par intervalle selon le niveau de puissance sélectionné.

Enclenchement/déclenchement

- ▶ Enclenchement: tournez le commutateur jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaitée s'affiche.
  1 = puissance minimale,
  9 = puissance maximale.
- ▶ Déclenchement: placez le commutateur sur 0.
  – L'affichage correspondant s'éteint au bout de quelques secondes.

Deuxième circuit chauffant

Selon le modèle du champ de cuisson vitrocéramique, un deuxième circuit de chauffe ou une zone de rôtissage peut être allumée dans les parties avant gauche ou arrière droite.

Brancher/Débrancher le deuxième circuit chauffant

- ▶ Pressez la touche du deuxième circuit chauffant/zone de rôtissage **2**.
  – La lampe témoin s'allume: deuxième circuit de chauffe/zone de rôtissage branché.
- ▶ Pressez à nouveau la touche du deuxième circuit de chauffe/zone de rôtissage **2**.
  – La lampe témoin s'éteint: deuxième circuit de chauffe/zone de rôtissage débranché.

Automatisme de cuisson

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement de l'automatisme de cuisson. Les petites quantités chauffent très rapidement!

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un automatisme de cuisson pouvant être commuté en supplément. Il permet de faire fonctionner une zone de cuisson à pleine puissance après la mise en marche pour une durée déterminée. Au terme de cette durée, la zone de cuisson reprend automatiquement au niveau de puissance réglé.

L'automatisme de cuisson doit être réactivé à chaque mise en marche d'une zone de cuisson.

Enclencher l'automatisme de cuisson

▶ Dans les 5 secondes suivant l'enclenchement de la zone de cuisson, tournez brièvement le commutateur au-delà du niveau de puissance 9 jusqu'à la butée.
  – «A» clignote sur l'affichage.
▶ Replacez sur le niveau de cuisson souhaité.
  – L'automatisme de cuisson est enclenché.
  – L'affichage du niveau de puissance est allumé aussi longtemps que l'automatisme de cuisson est enclenché. La zone de cuisson fonctionne ensuite avec le niveau de puissance sélectionné.

Déclenchement anticipé de l'automatisme de cuisson

▶ Placez le commutateur sur un autre niveau de puissance.
  – L'automatisme de cuisson est déclenché.

Sécurité enfants pour des zones de cuisson

Une coupure de courant déclenche la sécurité enfants!

La sécurité enfants doit empêcher l'enclenchement intempestif d'une zone de cuisson.

Enclencher la sécurité enfants

▶ Toutes les zones de cuisson doivent être déclenchées.
▶ Pressez simultanément sur les deux touches pour le deuxième circuit de chauffe **2** et gardez-les enfoncées pendant trois secondes.
  – Un trait horizontal est allumé pendant 15 secondes sur tous les affichages des niveaux de puissance **1**.
  – La sécurité enfants est enclenchée.

Si un commutateur est activé lorsque la sécurité enfants est enclenchée, un trait horizontal est allumé sur tous les affichages des niveaux de puissance **1**. Celui-ci ne s'éteint que lorsque tous les commutateurs sont replacés sur 0. Les plaques de cuisson ne sont pas chauffées.

Déclencher la sécurité enfants

- ▶ Les commutateurs de toutes les zones de cuisson doivent être placés sur 0.
- ▶ Presser simultanément sur les deux touches pour le deuxième circuit de chauffe **2** et gardez-les enfoncées pendant trois secondes.
  - – Les traits horizontaux sur tous les affichages du niveau de puissance **1** s'éteignent.
  - – La sécurité enfants est déclenchée.

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant (et après le raccordement de la cuisinière), [U] clignote sur tous les affichages des niveaux de puissance **1** et le champ de cuisson est déclenché.

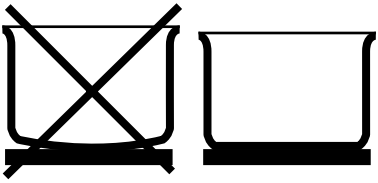
Mettre en service les zones de cuisson

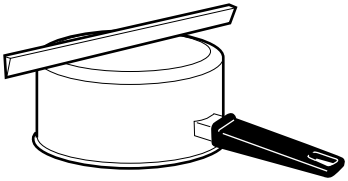
- ▶ Les commutateurs de toutes les zones de cuisson doivent être placés sur 0.
- ▶ Tournez le commutateur d'une plaque de cuisson.
  - – L'affichage [U] disparaît sur tous les affichages, le champ de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

Batterie de cuisine adaptée

La durée de vie des zones de cuisson et les résultats de cuisson dépendent essentiellement d'un maniement correct de la batterie de cuisine utilisée.

- En cas d'utilisation de récipients non adéquats dont le fond n'est pas absolument plat, la chaleur n'est transmise qu'aux points de contact, ce qui provoque une surchauffe et une déformation de la zone de cuisson. C'est pourquoi, n'utilisez que des récipients à fond stable conçus pour des plaques électriques. Lorsqu'il est froid, le fond de ces récipients est légèrement incurvé vers l'intérieur. Cette incurvation disparaît sous l'effet de la dilatation lors de la cuisson; le fond du récipient et la zone de cuisson sont alors bien en contact. Les récipients de cuisson ne doivent pas osciller sur la zone de cuisson.





- Les récipients en verre ou en céramique sont de mauvais conducteurs de chaleur et ne devraient donc être utilisés que dans le four.
- Les fonds de récipients doivent être secs, sinon un film de vapeur se forme lors du réchauffement. Ce film réduit la transmission de chaleur et peut entraîner une surchauffe de la zone de cuisson.
- Si des poêles trop grandes sont utilisées, le fond est chauffé de façon irrégulière et peut ainsi être endommagé.

Plaques en fonte

- Pour éviter une surchauffe du pourtour de la zone de cuisson, n'utilisez pas de casseroles et de poêles plus petites que la plaque de cuisson, la plaque «fond» avec le temps et l'anneau d'acier chromé entourant la plaque se desserre ou peut se casser.
- Le débordement fréquent des aliments (notamment lorsque des poêles trop petites sont utilisées) peut provoquer la corrosion du pourtour de la zone de cuisson sous l'action des acides gras de l'aliment sur la zone de cuisson.

Nettoyage et entretien

Nettoyez les plaques de cuisson uniquement lorsqu'elles sont froides. Utilisez un chiffon légèrement humide et enlevez les restes d'aliments avec un tampon de laine d'acier.

Graissez les plaques sèches une à deux fois par semaine avec un produit d'entretien courant.

Pour renforcer le bord, les plaques de cuisson sont munies d'un anneau en acier chromé inoxydable. Cet anneau jaunit avec le temps sous l'effet de la forte chaleur. Cette décoloration est normale et ne peut être éliminée par le nettoyage.

Accessoires et pièces de rechange

Plaque à gâteaux originale	K0.4946
Grille	K2.3477
Récipient en verre accessoire	K0.2503
Sonde de température	K0.9201
Cadre de support pour broche tournante/ panier de rôtissage	K2.3463
Broche tournante	K2.0559
Panier de rôtissage	K2.3621

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Coupez l'appareil du réseau. Si les appareils sont fixés, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.
- Retirez la fermeture de la porte ou rendez-la inutilisable afin que les enfants ne puissent pas s'enfermer.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Assurez-vous que l'appareil est éliminé conformément aux législations locales et actuelles.
- Les commerçants spécialisés, les points de vente et les points d'élimination officiels de la Fondation pour la gestion et la récupération des déchets en Suisse (S.EN.S) devraient reprendre l'appareil gratuitement.

Index

A
Accessoires 85
Affichages 3
Autonettoyage pyrolytique 72

B
Broche tournante, mettre en place 67

C
Commutateurs 80
Consignes de sécurité 8
Cuisson économique 26

E
Eléments d'affichage 14
Eléments de commande 3, 14
Elimination 86

F
Four 18

H
Horloge 38

M
Micro-ondes
  Conseils d'utilisation 33
Minuterie 39
Mise en service 8, 16
Mode combiné four/micro-ondes 37
Mode micro-ondes 34
Modes de chauffage
  Air chaud 30
  Chaleur de sol 28
  Chaleur voûte et sol 28
  Gril - air circulé 30
  Gril grande surface 29
  Gril petite surface 29

N
Nettoyage
  Espace de cuisson 71
  Extérieur 70

P
Panier de rôtissage, mettre en place 69
Pièces détachées 85
Plaques de cuisson
  Nettoyage 84
Plaques en fonte
  Première mise en service 16
Première mise en service 16
Programmation de temps
  Déclenchement automatique 40
  Délai de départ 42
  Enclenchement et déclenchement automatique 42
  Mode combiné 45
Programmes 51
  Adapter 60
  Contrôler 54
  Copier 60
  Délai de départ 55
  Entrer et mémoriser 57
  Interrompre 56
  Livre de recettes 51
  Modifier nom 60
  Modifier provisoirement 54
  Recettes personnelles 51
  Rôtissage doux 62
  Sélectionner et lancer 53
  Supprimer 61

R
Réglages utilisateur
Affichage de l'heure 48
Éclairage 50
Langue 47
Sécurité enfants 47
Temps de réglage 49
Volume du signal acoustique 48
Régler l'heure 38
Rôtissage doux
au gril, modifier 64
déjà saisie, modifier 63
modifier la durée et la température sonde 63
Sélectionner et lancer le programme 62

S
Service après vente 92
Sonde de température 23
Sonde de température, positionner 24
Structure de l'appareil 14

T
Température de sonde, régler 24
Temps de réglage 17
Tiroir chauffant 66

U
Utilisation conforme à l'usage prévu 8

Z
Zones de cuisson
Automatisme de cuisson 81
Batterie de cuisine 83
Coupure de courant 83
Entretien 84
Nettoyage 84
Sécurité-enfants 82
Utilisation 80

Service après-vente

Le chapitre «Que faire lorsque ...» à partir de la page 75 vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations du fonctionnement.
Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

▶ Retirez légèrement le tiroir chauffant.
  – La plaque signalétique se trouve à gauche entre le boîtier et le tiroir chauffant.

Pour les appareils sans tiroir chauffant:

▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
  – La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche au-dessus de la charnière de la porte.

En cas de perturbations de fonctionnement, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche au numéro de téléphone gratuit 0800 850850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement à l'établissement principal à Zug, tél. 041 767 67 67.
Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de l'année de garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tél. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
E-Mail: vzug@vzug.ch, Internet: www.vzug.ch
Centre de service: Tél. 0800 850 850

J412.09-2